DEUTSCH

KRUPS

ESPRESSO AUTOMATIC
SERIE EA9000

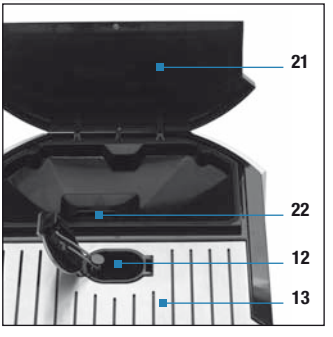
WWW.KRUPS.COM

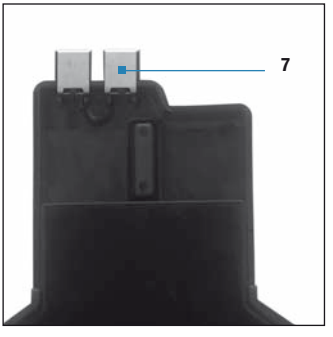
TÜV SÜD
Gebrauchstauglichkeit
Dauertest
Schadstoffgeprüft

1
3
2
19
20
18
15
14
16
23
4
5
11
7
6
17
KRUPS
Calc

20

9
8
10


21
22
12
13


7

WILLKOMMEN

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen **Espresso Automatic Serie EA9000**. Ihre neue Maschine ermöglicht Ihnen die vollautomatische Zubereitung verschiedenster Getränke, wie Espresso, Kaffee oder Milchgetränke. Sie wurde entwickelt, damit Sie zu Hause die gleiche Qualität wie im Café oder Restaurant genießen können, zu jeder Tageszeit und an jedem Wochentag, wann immer Sie möchten. Sie werden dabei nicht nur von der Getränkequalität begeistert sein, sondern auch von der einfachen Bedienung.

Diese Maschine verfügt über ein Compact Thermoblock System mit integrierter Aufbrühkammer, einer Pumpe mit 15 bar und verarbeitet sowohl Bohnenkaffee, der vor dem Aufbrühen frisch gemahlen wird, als auch Kaffeepulver, das über eine Klappe eingefüllt wird. Dadurch erhalten Sie Ristrettos, Espressos und Kaffees, die von der ersten Tasse an mit dem vollen Aroma und einer gebräunten Crema-Schicht überzeugen.

Dank ihrer einzigartigen und patentierten Technik für eine automatische Zubereitung von Milchgetränken können Sie mit dieser Maschine ganz einfach einen perfekten Cappuccino und Caffè Latte zubereiten: heiß, mit „Mehrschichteffekt“ und einem dichten und cremigen Schaum. Die automatischen Spül- und Reinigungsprogramme für die Dampfdüse ermöglichen eine einfache hygienische Reinigung für ungetrübten Trinkgenuss, Tasse für Tasse.

Durch die Heißwasserfunktion können Sie auch Tee und andere Aufgussgetränke zubereiten.

Über das Menü „Favoriten“ lassen sich für jedes Getränk persönliche Einstellungen für die Zubereitung speichern. Sie können dort die Gefäßgröße und die Menge, die Stärke und die Temperatur Ihrer Getränke einstellen.

Das farbige Touchscreen Display bietet Ihnen eine ergonomische und bequeme Einstellung. Er führt Sie durch alle Abschnitte, von der Getränkezubereitung bis zur Wartung der Maschine.

Wir wünschen Ihnen nun viel Freude mit Ihrer neuen Maschine von Krups.

Ihr Team von Krups

EXPERTENRATSCHLÄGE

Mit unseren folgenden Expertenratschlägen möchten wir Ihnen helfen, mit Ihrer neuen Maschine beste Ergebnisse zu erzielen:

- Die Qualität des verwendeten Wassers beeinflusst sehr stark das Aroma. Kalk und Chlor können den Geschmack Ihres Kaffees verändern. Wir raten Ihnen daher, eine Filterpatrone (Claris Aqua Filter System) zu verwenden oder nur schwach mineralisiertes Wasser einzufüllen, um das volle Aroma Ihres Kaffees zu bewahren.

- Für die Zubereitung von Ristrettos, Espressos und Kaffees empfehlen wir Ihnen die Verwendung von Prozellantassen in Tulpenform, die vorgewärmt sind (zum Beispiel im heißen Wasserbad) und deren Größe der von Ihnen eingestellten Getränkemenge entspricht. Für die Zubereitung von Cappuccino, Caffè Latte und heißer Milch empfehlen wir Ihnen die Verwendung von dicken Glastassen. So erhalten Sie ein ansprechendes, rezeptgenaues und schmackhaftes Getränk.

- Geröstete Kaffeebohnen können ihr Aroma verlieren, wenn sie nicht gut verpackt werden. Wir raten Ihnen daher, immer nur so viele Bohnen einzufüllen, wie Sie in den nächsten 4-5 Tagen verbrauchen werden. Die Maschine weist Sie automatisch darauf hin, wenn nicht genug Kaffeebohnen eingefüllt sind, damit Sie dafür sorgen können, dass immer genug Bohnen für Ihre Kaffeegetränke bereitstehen. Bohnenkaffee kann von sehr eigener und unterschiedlicher Qualität sein. Dennoch empfehlen wir Ihnen, eher Arabica als Robusta zu verwenden. Nach einigen Versuchen werden auch Sie die Mischung und Röstung finden, die nach Ihrem Geschmack ist. Nun noch ein Wort zu öligen und karamellisierten Kaffeebohnen. Wir raten Ihnen von der Verwendung dringend ab, da diese Bohnen die Maschine schädigen können.

- Mit welcher Qualität und wie fein der Kaffee gemahlen ist, wirkt sich auf die Intensität des Aromas und die Beschaffenheit der Crema-Schicht aus. Je feiner das Kaffeepulver, desto cremiger die Schicht. Sie können außerdem für unterschiedliche Getränke die jeweils passende Crema-Schicht erzeugen: feineres Pulver für Ristretto und Espresso, gröberes Pulver für normalen Kaffee. Das geht ganz einfach und bequem, denn die Maschine führt diesen Schritt automatisch aus.

- Dank Einfüllklappe und Dosierlöffel können Sie den Geschmack eines Getränks einfach verändern. Die Mahlfunktion ermöglicht eine einfache Anpassung des Aromas und der Kaffeestärke nach Ihren Wünschen. Bewahren Sie gemahlenen Kaffee am besten in einer fest verschlossenen Tüte im Kühlschrank auf.

- Sie können in der Maschine pasteurisierte Milch oder H-Milch, Magermilch, fettarme Milch oder Vollmilch aus dem Kühlschrank (7°C) verwenden. Die Verwendung von Spezialprodukten (mikrogefilterte, fermentierte oder angereicherte Milch, Rohmilch etc.) kann zu weniger befriedigenden Ergebnissen, besonders in Bezug auf den Milchschaum, führen. Wir empfehlen Ihnen daher, für die Zubereitung vorprogrammierter Getränkerezepte kalte und frische geöffnete Milch zu verwenden.

Wichtig: **Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf. Bitte befolgen Sie die darin enthaltenen Sicherheitshinweise.**

Hersteller
SAS GSM
Rue Saint-Léonard
F-53104 Mayenne
Frankreich

Die Gerätegarantie erstreckt sich über 24 Monate bzw. 8.000 Durchläufe bei maximal 4.000 Durchläufen pro Jahr. Weitere Einzelheiten zu den geltenden Garantiebedingungen finden Sie in den Garantieunterlagen.

Dieses Produkt ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und für eine professionelle oder kommerzielle Verwendung nicht geeignet. Bei einer Verwendung, die nicht im Rahmen des Hausgebrauchs liegt, erlischt die Garantie.

Die Garantie umfasst keine Schäden oder Defekte, die sich aus einer fehlerhaften Verwendung, aus Reparaturen, die durch unbefugte Personen durchgeführt wurden, oder aus der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung ergeben. Die Garantieleistung erlischt, wenn die Pflege- und Wartungsvorgänge oder -anleitungen nicht durchgeführt bzw. nicht eingehalten werden; wenn Reinigungsmittel oder Entkalker verwendet werden, die nicht den Vorgaben von KRUPS entsprechen. Die Garantie verfällt, wenn die Filterpatrone des Claris Aqua Filter Systems nicht entsprechend den Vorgaben von KRUPS verwendet wird. Die normale Abnutzung von Teilen (Kaffeemühle, Ventile, Dichtungen) ist von der Garantie ausgenommen, genauso wie Schäden durch in die Kaffeemühle gelangte Fremdkörper (zum Beispiel: Holz, Kiesel, Plastik, Teile ...).

Achtung: **Damit die Garantie aufrechterhalten wird, verwenden Sie bitte mit dieser Maschine ausschließlich Zubehörteile von Krups.**

ZUBEHÖR (einzeln erhältlich) unverbindliche Fotos

F 088
Claris Filterpatrone - Aqua Filter System (hier enthalten: 1 Patrone)

XS 9000
(2 Fläschchen Reinigungsflüssigkeit für Dampfdüse)

F 054
Entkalkungspulver (hier enthalten: 1 Beutel)

XS 3000
Streifen mit 10 Reinigungstabs (hier enthalten: 2 Tabs)

INHALT

1 WICHTIGE INFORMATIONEN ÜBER DAS PRODUKT UND DIE BEDIENUNGSANLEITUNG 6
1.1 Die in dieser Anleitung verwendeten Symbole 6
1.2 Sicherheitshinweise 6
1.3 Richtige Benutzung 8
1.4 Mit Ihrer Maschine gelieferte Produkte 9
1.5 Prüfung im Werk 9

2 GESAMTÜBERBLICK 10
2.1 Beschreibung des Gerätes 10
2.2 Erklärung der Anzeigesymbole 12
2.3 Grundlegende Bedienungsschritte 12

3 INBETRIEBNAHME 15
INSTALLATION DES GERÄTES 15
3.1 Vor der Inbetriebnahme 15
3.2 Ersteinstellung 16
3.3 Vornehmen der Einstellungen 16

4 ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN 20
4.1 Informationen zu den Rezepten 20
4.2 Zubereitung von Kaffeegetränken aus Kaffeebohnen 22
4.3 Zubereitung von Kaffeegetränken aus Kaffeepulver 26
4.4 Zubereitung anderer Getränke: Heiße Milch mit oder ohne Schaum und Heißwasser 28

5 MENÜ „FAVORITEN“ 32

6 EINSTELLUNGEN 35

7 INFORMATIONEN 37

8 INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG 39
8.1 Regelmäßige Pflege 39
8.2 „Service“ Menü 41
8.3 Automatische Reinigungsprogramme für die Maschine 47

9 FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG 51

10 TECHNISCHE DATEN 54

11 TRANSPORT 54

12 ENTSORGUNG 54

1 WICHTIGE INFORMATIONEN ÜBER DAS PRODUKT UND DIE BEDIENUNGSANLEITUNG

■ In dieser Bedienungsanleitung finden Sie alle wichtigen Informationen zur Inbetriebnahme, Benutzung und Instandhaltung Ihres neuen Kaffee/Espresso-Automaten. Außerdem enthält diese Bedienungsanleitung wichtige Sicherheitshinweise. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und bewahren Sie sie auf: bei Nichteinhaltung dieser Anleitung übernimmt Krups keine Haftung.

1.1 Die in dieser Anleitung verwendeten Symbole

■ Symbole und damit verbundene Begriffe, die in dieser Anleitung verwendet werden.

SYMBOL	BEGRIFF	BEDEUTUNG
	Gefahr	Warnung vor Gefahren, die zu schweren oder tödlichen körperlichen Verletzungen führen können. Ein Blitz-Symbol warnt vor Gefahren im Zusammenhang mit elektrischem Strom.
	Achtung	Warnung vor Einflüssen, die zu Funktionsstörungen, Schäden oder zur Zerstörung des Gerätes führen können.
	Wichtiger Hinweis	Allgemeiner Hinweis zum Gebrauch des Gerätes oder wichtiger Hinweis zur Sicherung seiner Funktionsfähigkeit.

1.2 Sicherheitshinweise

Wichtig: Diese Sicherheitshinweise sollen Sie, andere Personen und das Gerät schützen. Sie sollten also auf jeden Fall befolgt werden.

Nutzungsbedingungen

- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker niemals ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten. Beim Kontakt stromleitender Geräteteile mit Feuchtigkeit oder Wasser kann es zu tödlichen Verletzungen durch Stromschlag kommen! Dieses Gerät ist daher ausschließlich im Haus und in trockenen Räumen zu benutzen.
- Bei Veränderung der Umgebungstemperatur von kalt auf warm warten Sie einige Stunden, bevor Sie das Gerät einschalten, damit eventuell entstandenes Kondenswasser abtrocknen kann.
- Setzen Sie das Gerät nicht direktem Sonnenlicht aus und stellen Sie es an keinem Platz auf, der Hitze, Kälte, Frost oder Feuchtigkeit ausgesetzt ist.
- Um Bränden und anderen Beschädigungen vorzubeugen, stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Flächen, wie zum Beispiel einer Kochplatte, in der Nähe einer offenen Flamme oder auf Flächen aus Marmor oder ähnlichen Materialien ab.

- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung und unter Beobachtung einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes gegeben hat.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei Verschlucken eines mit dem Gerät gelieferten Produktes wenden Sie sich sofort an einen Arzt oder eine Giftnotrufzentrale.

Stromversorgung

Gefahr: Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu tödlichen Verletzungen durch Stromschlag führen!

- Bitte stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Erdung an.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzsteckdose gut erreichbar ist, so dass der Stecker des Geräts im Fall einer Funktionsstörung oder zum Beispiel bei einem Gewitter einfach herausgezogen werden kann.
  Zu Ihrer Sicherheit sollten Sie das Gerät bei einem Gewitter von der Netzsteckdose trennen. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, sondern nur am Stecker, um diesen von der Steckdose zu trennen.
- Wenn Sie während des Betriebs einen Fehler feststellen oder das Aufbrühen nicht korrekt abläuft, trennen Sie das Gerät sofort von der Netzsteckdose.
  Trennen Sie das Gerät auch von der Netzsteckdose, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen und wenn Sie es reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind. Sind das Stromkabel oder der Stecker beschädigt, dann benutzen Sie das Gerät nicht, um Risiken zu vermeiden, und lassen Sie das Stromkabel durch eine Krups-Vertragswerkstatt erneuern.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht über eine Tisch- oder Arbeitsflächenkante herabhängen. Berühren Sie erhitzte Geräteteile nicht mit Ihren Händen oder dem Stromkabel.
- Von der Verwendung von Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln wird abgeraten.
- Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

Das Gerät

- Füllen Sie kein Wasser in den Kaffeebohnenbehälter bzw. in den Behälter unter der Einfüllklappe für Kaffeepulver, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann oder Bauteile herausgelöst werden können.
- Alle Arbeiten am Gerät sind von einer KRUPS-Vertragswerkstatt auszuführen, außer die Reinigung und Entkalkung des Gerätes wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Zu Ihrer Sicherheit verwenden Sie ausschließlich von KRUPS zugelassene Zubehörteile und Verbrauchsmaterialien, da diese genau auf Ihr Gerät abgestimmt sind.
- Wenn Sie den Raum oder Ihr Haus für längere Zeit verlassen, trennen Sie das Gerät von der Netzsteckdose, da sich das Gerät im Fall einer Funktionsstörung stark erhitzen und einen Brand auslösen kann.

- Öffnen Sie niemals das Gerät. Achtung: Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag! Bei unbefugtem Öffnen des Gerätes erlischt die Garantie. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Funktionsstörungen zeigt oder beschädigt wurde. In einem solchen Fall sollten Sie das Gerät zur Untersuchung an eine KRUPS-Vertragswerkstatt (siehe Liste im Serviceheft von KRUPS) schicken.
- Aus Gründen der Sicherheit und der Gerätezulassung in Ihrem Land ist jedwede durch Sie selbst vorgenommene Bearbeitung oder Abänderung des Gerätes untersagt, denn die Zulassung gilt nur für geprüfte Geräte und der Hersteller übernimmt anderweitig für Schadensfälle keine Haftung.
- Sorgen Sie dafür, dass der Bewegungsmechnismus, der die Dampfdüse vor-, herunter-, hoch- und zurückfährt, während der Dampferzeugung zur Zubereitung eines Cappuccinos, einer heißen Milch oder heißen Wassers nicht blockiert wird. Bei einer Blockierung übernimmt der Hersteller keine Haftung für Schäden und Schäden am Gerät sind dann nicht durch die Garantie gedeckt.
- Aus Sicherheitsgründen sollten Sie darauf achten, dass Sie Ihre Hände, während der Dampferzeugung zur Zubereitung eines Cappuccinos, einer heißen Milch oder heißen Wassers, nicht unter die Dampfdüse halten.
- Die Dampfdüse kann heiß sein. Sie sollten sie daher während oder kurz nach der Getränkezubereitung nicht berühren.
- Nicht mit der Hand oder einem Gegenstand die Bewegung der Düse behindern.
- Es besteht Quetschungs- und Verbrennungsgefahr, wenn Sie keine Tasse einsetzen oder wenn Sie sie falsch einsetzen.
- Die Einfüllklappe für Kaffeepulver sollte niemals mit etwas anderem als Kaffeepulver oder Reinigungstabs und immer nur mit der angegebenen Höchstmenge Kaffeepulver (1 Dosierlöffel) befüllt werden.

Benutzung und Instandhaltung

- Bei Funktionsstörungen oder wenn das Gerät schlecht läuft, überprüfen Sie das Gerät und versuchen Sie, das Problem zu lösen (siehe Kapitel 9: Fehlersuche und –Behebung). Hält die Störung weiter an, senden Sie das Gerät zur Reparatur ein.
- Halten Sie sich bei der Entkalkung des Gerätes immer an die Anleitung. Trennen Sie das Gerät von der Netzsteckdose, bevor Sie Reinigungs- oder Instandhaltungsmaßnahmen durchführen.
- Im Fall von Schäden durch unzureichende Entkalkung, Reinigung oder Instandhaltung oder durch Fremdkörper in der Kaffeemühle oder in der Kaffeepulverklappe erlischt die Garantie für Ihr Gerät.

1.3 Richtige Benutzung

- Diese Kaffee/Espresso-Maschine Espresso Automatic Serie EA9000 ist ausschließlich für die Zubereitung von Espresso, Kaffee, Heißwasser oder für das Aufschäumen von Milch zu verwenden.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und eine ähnliche Verwendung (mit maximal 4.000 Durchläufen pro Jahr) vorgesehen, wie zum Beispiel:
  - Teeküchen für Angestellte in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen;
  - Bauernhöfe;
  - Benutzung durch Gäste von Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
  - Unterkünfte wie Pensionen oder Gästehäuser.
- Diese Kaffee/Espresso-Maschine Espresso Automatic Serie EA9000 ist nicht für den kommerziellen oder professionellen Gebrauch vorgesehen. Eine von dieser Anleitung abweichende Verwendung entspricht nicht den Vorgaben und kann zu Verletzungen und zur Beschädigung, bis hin zum Komplettausfall oder zur Zerstörung des Gerätes, führen (siehe Kapitel 1.2 „Sicherheitshinweise“).

1.4 Mit Ihrer Maschine gelieferte Produkte

■ Überprüfen Sie die Vollständigkeit der mit Ihrer Maschine gelieferten Produkte. Sollte ein Produkt fehlen, kontaktieren Sie bitte sofort unsere Hotline (siehe Kapitel 3.2: Ersteinstellung).

Lieferumfang:

- Espresso Automatic Serie EA9000
- 2 Fläschchen Reinigungsflüssigkeit für die Dampfdüse
- 2 Reinigungstabs
- 1 Beutel Entkalker
- 1 Claris Filterpatrone - Aqua Filter System mit Schraubteil
- 2 Cappuccino-Tassen
- Dosierlöffel mit integriertem Pinsel
- 1 Stäbchen zur Bestimmung der Wasserhärte
- Bedienungsanleitung
- Übersicht Kundenservice von Krups
- Garantieunterlagen
- 1 Netzanschlussleitung
- 1 Nadel für die Reinigung des Dampfdüsenauslasses

1.5 Prüfung im Werk

■ Ihr Gerät wurde vor Verlassen des Werkes geprüft und getestet. Trotz anschließender gründlicher Reinigung, kann es vorkommen, dass Sie noch Kaffeereste in der Kaffeemühle oder Kaffeetropfen oder -flecken auf dem Gitter des Abtropfbehälters finden. Wir hoffen in diesem Fall auf Ihr Verständnis. An dieser Stelle möchten wir Ihnen empfehlen, vor der ersten Inbetriebnahme und vor der Benutzung nach einer längeren Pause einen oder mehrere Reinigungsdurchläufe vorzunehmen.

2 GESAMTÜBERBLICK

2.1 Beschreibung des Gerätes

■ Auf der Ausklappseite sehen Sie ein Foto des Gerätes. Klappen Sie die Seite aus. Im Folgenden finden Sie die Bezeichnungen und jeweils eine kurze Beschreibung der verschiedenen Bedienelemente des Gerätes:

Nr.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Ein/Aus-Taste	Ein- und Ausschalten des Gerätes.
2	Taste für gemahlenen Kaffee	Zugang zum Spezialmenü für gemahlenen Kaffee und Entriegelung der Kaffeepulverklappe.
3	Farbiges Touchscreen Display	Zugang zu Zubereitungsprogrammen und anderen Funktionen der Maschine.
4	Wasserbehälter + Deckel	Enthält das für die Getränkezubereitung oder für die Reinigung oder Spüldurchläufe vorgesehene Wasser.
5	Kaffeesatzbehälter	Fängt den Kaffeesatz auf.
6	Kleiner Abtropfbehälter mit Metallgitter	Auffangen von Wasser oder Kaffee, das/der während der Getränkezubereitung aus dem Gerät entweicht. Kann bei Verwendung höherer Tassen (größere Zubereitung, besonders Caffè Latte) entfernt werden.
7	Großer Abtropfbehälter mit metallenem Überlaufsensor	Auffangen von Wasser, das aus dem Gerät entweicht (Auslass Thermoblock und Hydrauliksystem) oder vom kleinen Abtropfblech abläuft.
8	Dampfdüse / Heißwasserdüse	Erzeugung von Dampf zur Erhitzung oder zum Aufschäumen von Milch oder zum Eingießen von Heißwasser.
9	Dampfrohr / Heißwasserrohr	
10	Auslass der Dampfdüse	
11	Reinigungsbehälter der Dampfdüse	Ermöglicht automatische Spül- und Reinigungsprogramme für die Milchdüse.
12	Kaffeepulverklappe	Einfüllen von Kaffeepulver. Bei Anwendung eines automatischen Reinigungsprogramms geben Sie die Reinigungstabs XS6000 hier hinein.

Nr.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
13	Tassenablage	Abstellen und Vorwärmen von Tassen.
14	Rechte Tür	Zugang zum Wasserbehälter.
15	Linke Tür	Zugang zum Reinigungsmittelfläschchen, Dosierlöffel/Pinsel für Kaffeepulver und zum Kaffeesatzbehälter.
16	Kaffeeauslauf und höhenverstellbarer Griff	Auslass des fertigen Kaffeegetränks.
17	Netzanschlussleitung	Versorgung des Gerätes (abnehmbar).
18	Reinigungsmittelfläschchen	Enthält das zur automatischen Reinigung der Dampfdüse zu verwendende Reinigungsmittel.
19	Halterung für das Reinigungsmittelfläschchen	Aufbewahrung des Reinigungsmittelfläschchens (Schraubhalterung).
20	Dosierlöffel mit integriertem Pinsel	Abmessung der für die Zubereitung eines Kaffees benötigten Menge Kaffeepulver. Mit dem Pinsel kann der Kaffeeschacht gereinigt werden.
21	Abnehmbarer Deckel des Kaffeebohnenbehälters	Öffnen des Kaffeebohnenbehälters (Öffnen Sie den abnehmbaren Deckel nur leicht an den Einkerbungen, die sich an den Seiten des Kaffeebohnenbehälters befinden. Danach öffnet er sich automatisch).
22	Kaffeebohnenbehälter	Aufbewahrung der Kaffeebohnen mit automatischer Erfassung.
23	LED-Tassenbeleuchtung	Beleuchtung der Tasse während der Getränkezubereitung.

2.2 Erklärung der Anzeigesymbole

■ Die folgenden Symbole erscheinen auf dem Bildschirm:

OK	Bestätigung des aktuellen Schritts.
↩	Rückkehr zum vorherigen Schritt.
∧ ∨	Vor- und Zurückblättern zwischen den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten.
−	Anheben der Dampfdüse in bestimmten Menüs.
+	Absenken der Dampfdüse in bestimmten Menüs.
« »	Vorspringen zum nächsten Schritt oder Anhalten einer laufenden Zubereitung. Zum Beispiel, während eines Cappuccino-Zyklus, vom Aufschäumen zur Kaffeezubereitung überzugehen, oder am Ende um die Kaffeezubereitung zu stoppen.
□	Anhalten des Durchlaufs während der Zubereitung.

2.3 Grundlegende Bedienungsschritte

■ Ein- und Ausschalten des Gerätes

Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste.

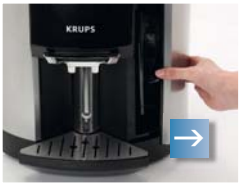
■ Einfüllen von Kaffeebohnen

Öffnen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters.

Füllen Sie Kaffeebohnen ein.

Schließen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters.

Einfüllen von Wasser



Öffnen Sie die rechte Tür.

Heben Sie den Wasserbehälter an und ziehen Sie ihn heraus.

Füllen Sie den Wasserbehälter.

Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein.
Schließen Sie die Tür.

Ausleeren des Kaffeesatzbehälters

Öffnen Sie die linke Tür.

Ziehen Sie den Kaffeesatzbehälter heraus.

Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter.

Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter wieder ein.

Ausleeren der Abtropfbehälter

Ziehen Sie den kleinen Abtropfbehälter heraus.

… und leeren Sie ihn aus.

Ziehen Sie den großen Abtropfbehälter heraus.

… und leeren Sie ihn aus, trocknen Sie den Überlaufsensor ab.

Setzen Sie den großen und den kleinen Abtropfbehälter wieder ein.

Einstellung der Höhe des Kaffeeauslaufs

2 Espresso-Tassen unter den Kaffeeauslauf stellen

1 Espresso-Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen

Cappuccino-Tasse auf kleinem Abtropfbehälter

Latte-Glas ohne kleinen Abtropfbehälter

Ihre Maschine wird mit zwei Tassen geliefert (für Cappuccino und Caffè Latte).

3 INBETRIEBNAHME

Gefahr: Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit 230 V und Erdung an. Bei Nichteinhaltung kann es zu tödlichen Verletzungen durch Stromschlag kommen. Befolgen Sie die „Sicherheitshinweise", Kapitel 1.2.

INSTALLATION DES GERÄTES

- Stellen Sie die Maschine auf einen stabilen und ebenen Untergrund. Stellen Sie dabei sicher, dass der gewählte Raum ausreichend belüftet ist, da es am und im Gerät zu Erhitzungen kommt. Stellen Sie das Gerät nicht auf Marmorflächen oder ähnlichem Material auf. Entfernen Sie die Schutzfolie von der Anzeige und den Rosten.

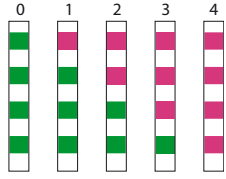
3.1 Vor der Inbetriebnahme

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, bestimmen Sie die Wasserhärte, um das Gerät auf die richtige Härte einstellen zu können. Führen Sie die Wasserhärtebestimmung und -einstellung erneut durch, wenn Sie Ihre Maschine an einem anderen Ort mit anderer Wasserhärte benutzen oder eine Veränderung der Härte Ihres Wassers feststellen. Verwenden Sie das mitgelieferte Stäbchen zur Bestimmung der Wasserhärte oder erfragen Sie die Härte bei Ihrem Wasserversorger.

Bestimmung der Wasserhärte

- Füllen Sie ein Glas mit Wasser und halten Sie das Stäbchen 5 Sekunden lang in das Wasser. Lesen Sie nach 1 Minute den Wert für die Wasserhärte vom Stäbchen ab. Die ermittelte Härteklasse (von 0 bis 4) müssen Sie bei der Ersteinstellung der Maschine eingeben. Die roten Streifen auf dem Stäbchen zeigen den Härtegrad an: Härteklasse 0 entspricht null roten Streifen und bedeutet, dass Ihr Wasser sehr schwach mineralisiert ist. Mit mehr und mehr roten Streifen steigt der Mineralisierungsgrad des Wassers.
  Einzelheiten zu den Härteklassen zeigt die folgende Tabelle:

Härtegrad	Klasse 0	Klasse 1	Klasse 2	Klasse 3	Klasse 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Einstellung des Gerätes	0	1	2	3	4



Wasserhärteklassen zur Angabe bei Ersteinstellung des Gerätes (siehe 3.2)

- Wenn Sie diese Anzeige auf dem Bildschirm sehen, geben Sie die im Wasserhärtetest bestimmte Härteklasse ein, indem Sie über den Bildschirm die Anzahl der roten und grünen Streifen angeben. Zeigt das Stäbchen beispielsweise 2 rote und 2 grüne Streifen, dann drücken Sie auf dem Bildschirm auf die ersten beiden roten Kästchen und auf die letzten beiden grünen Kästchen. Auf dem Bildschirm erscheint dann eine Abbildung Ihres Stäbchens.

Bei einem Wohnortwechsel oder wenn sich die Wasserhärte an Ihrem Wohnort deutlich verändert, können Sie die Wasserhärte jederzeit neu einstellen.

3.2 Ersteinstellung

- Im Rahmen der ersten Inbetriebnahme Ihrer Maschine müssen Sie zunächst verschiedene Einstellungen vornehmen. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm. Der folgende Abschnitt soll Ihnen als visuelle Orientierung dienen.

3.3 Vornehmen der Einstellungen

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie auf die Ein/Aus-Taste drücken (Abb. 1). Auf dem Bildschirm erscheint eine Begrüßung und dann das Menü „Sprache“. Nach jeder Auswahl können Sie über das Symbol wieder zum Ausgangsbildschirm zurückgelangen. Nehmen Sie anhand der Bildschirmanzeigen die weiteren Einstellungen vor.

SPRACHE

- **Ihre Maschine verfügt über einen Bildschirm.**
- **Wählen Sie die Anzeigesprache, indem Sie mit den Pfeilen vor- und zurückblättern, bis die Begrüßung in Ihrer gewünschten Sprache erscheint.**
- **Drücken Sie OK, um Ihre Auswahl zu bestätigen.**

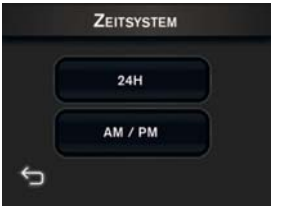
HOTLINE

- **Die Nummer richtet sich nach dem von Ihnen eingestellten Land. Sie können die Nummer jederzeit anpassen, denn Sie kann sich von Zeit zu Zeit ändern.**

DATUM

- Das aktuelle Datum wird normalerweise automatisch angezeigt. Sie können das Datum aber auch manuell eingeben. Über die Pfeiltasten können Sie den Tag, den Monat und das Jahr einstellen .
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

UHRZEIT

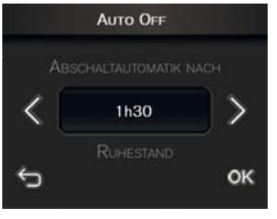


- Geben Sie das gewünschte Uhrzeitformat an.
- 12-Stunden-Format (AM/PM): Stellen Sie mittels der Pfeiltasten die Stunden, Minuten und AM oder PM ein. Drücken Sie dann auf die entsprechende Schaltfläche, um Ihre Einstellungen zu bestätigen.
  Danach können Sie über die Symboltasten wieder zum Ausgangsbildschirm zurückgelangen.
- 24-Stunden-Format: Stellen Sie mittels der Pfeiltasten die Stunden und Minuten ein.

VOLUMENANGABE

- Wählen Sie aus, in welcher Einheit das Volumen angezeigt werden soll (oz oder ml). Drücken Sie dann auf die entsprechende Schaltfläche, um Ihre Einstellung zu bestätigen.

AUTO-OFF



- **Auto-off:** Hier können Sie einstellen, nach welcher Zeit sich das Gerät automatisch abschalten soll: von 15 Minuten bis 2 Stunden, in Abschnitten von 15 Minuten einstellbar.
- Stellen Sie die automatische Abschaltzeit mittels der Pfeiltasten ein .
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

WASSERHÄRTE

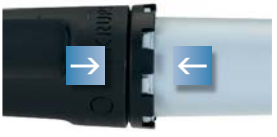
- Sie können hier Einstellungen zur Härte (von 0 bis 4) des in der Maschine verarbeiteten Wassers vornehmen (siehe S.15 und S.16).

EINSETZEN DES FILTERS

- **Filtereinbau:** Drücken Sie **„Starten“**, dann auf **OK**, um die Auswahl zu bestätigen.
- Öffnen Sie die rechte Tür der Maschine und entnehmen Sie den Wasserbehälter.
- Nehmen Sie die Filterpatrone und das Schraubteil aus der Verpackung und setzen Sie das Schraubteil wie in der Abbildung gezeigt zusammen.

- Stellen Sie den Monat ein, in welchem die Patrone eingesetzt wurde (Position 1 in der Abbildung, Ziffer links in der Öffnung), indem Sie den am oberen Ende der Patrone befindlichen grauen Ring drehen. Der Monat, in dem die Patrone wieder ausgewechselt werden muss, wird nun in Position 2 der Abbildung angezeigt.

- Befestigen Sie das Schraubteil wie in der Abbildung gezeigt auf der Filterpatrone.



- Entfernen Sie den abnehmbaren Deckel.
- Schrauben Sie die Filterpatrone in den Boden des Wasserbehälters. Setzen Sie die Filterpatrone ein, schrauben Sie sie fest und entfernen Sie das Schraubteil wieder von der Patrone.
- Füllen Sie den Wasserbehälter und setzen Sie ihn in die Maschine ein.
- Schließen Sie die rechte Tür. Die Filterpatrone wird von der Maschine gefüllt.

Hinweis: Die Filterpatrone sollte nach jeweils ungefähr 50 Litern gefilterten Wassers bzw. mindestens alle 2 Monate ausgewechselt werden. Ihre Maschine zeigt Ihnen an, in wie vielen Tagen oder nach wie vielen Litern der nächste Patronenwechsel fällig ist. (siehe Kapitel "Information")

FILTEREINSATZ VERZÖGERN

- Drücken Sie auf **„Später“** und bestätigen Sie die Eingabe.
- Entnehmen Sie den Wasserbehälter aus der rechten Tür.
- Füllen Sie den Wasserbehälter und setzen Sie ihn in die Maschine ein.
- Schließen Sie die rechte Tür wieder.

EINSETZEN DER REINIGUNGSFLÜSSIGKEIT

- Drücken Sie auf **„Jetzt“**, um die Eingabe zu bestätigen, oder auf **„Später“**, um den Vorgang zu verschieben.
- Öffnen Sie die linke Tür (15). Entnehmen Sie die Halterung (19) und schrauben Sie das Fläschchen (18) darauf fest.
- Setzen Sie die Halterung mit dem Fläschchen wieder ein und schließen Sie die Tür.

AUTOMATISCHES REINIGUNGSPROGRAMM FÜR DIE DÜSE

- Ihre Maschine fragt, ob das Programm gestartet werden soll.
- Um das Programm zu starten, Drücken Sie **„Starten“**. Der Reinigungsdurchlauf dauert 5 Minuten und der Reinigungsfortschritt wird auf dem Bildschirm angezeigt.

VORHEIZEN, AUTOMATISCHE WARTUNG, REINIGUNG

- Die Maschine beginnt zunächst mit dem Vorheizen der Leitungen und führt dann einen automatischen Test durch und schlägt Ihnen abschließend die Durchführung einer Reinigung vor.
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Kaffeeauslauf und drücken Sie auf **JA**, wenn Sie das wünschen. Der Reinigungsprozess beginnt und endet nach Durchlaufen von etwa 40 ml automatisch.
- Auf dem Bildschirm erscheint dann das „Grundmenü Getränke“.

Hinweis: Wird die Ersteinstellung unterbrochen, bevor sie vollständig beendet ist, müssen Sie eventuell einige Einstellungen noch einmal vornehmen oder bestätigen.

Wichtig: Stellen Sie sicher, dass alle Deckel, Klappen und Türen gut verschlossen sind und das alle Maschinenteile korrekt eingesetzt sind, bevor Sie mit der Zubereitung eines Getränks beginnen.

4 ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN

4.1 Informationen zu den Rezepten

- Je nach ausgewähltem Rezept stellt die Espresso Automatic EA9000 automatisch die Menge des gemahlenen Kaffees sowie den Mahlgrad ein. Wir empfehlen Ihnen, Porzellantassen zu verwenden, deren Größe der gewünschten Menge entspricht und die idealerweise vorgewärmt sind. Für Kaffeezubereitungen mit Milch empfehlen wir Ihnen die Verwendung von dicken Glastassen.

Tabelle der Getränke und der Einstellmöglichkeiten für den Benutzer

KAFFEE-ZUBEREITUNGEN	Tassenanzahl	Einstellungen Menge	Einstellungen Stärke
RISTRETTO	1	20 bis 35 ml (pro 5 ml)	**Automatisch**
ESPRESSO	1	40 bis 70 ml (pro 10 ml)	
	2	2 x 40 bis 70 ml (pro 10 ml) **in einem Brühzyklus**	**Automatisch**
KAFFEE	1 2 x 1	80 bis 160 ml (pro 10 ml) 2 x 80 bis 160 ml (pro 10 ml) **in zwei Zyklen**	

■ Cappuccino wird so zubereitet, dass folgendes Mengenverhältnis erzielt wird: 1/3 Milch + 1/3 Kaffee + 1/3 Milchschaum.

Cappuccino	Endgültige Menge	Milch	Kaffee
Klein	180 ml	60 ml	60 ml
Mittelgroß	240 ml	80 ml	80 ml
Groß	300 ml	100 ml	100 ml

■ Caffè Latte wird so zubereitet, dass folgendes Mengenverhältnis erzielt wird: 3/5 Milch + 1/5 Kaffee + 1/5 Milchschaum.

Caffè Latte	Endgültige Menge	Milch	Kaffee
Klein	140 ml	180 ml	30 ml
Mittelgroß	200 ml	120 ml	40 ml
Groß	260 ml	160 ml	50 ml

■ Die heiße Milch mit Schaum wird so zubereitet, dass folgendes Mengenverhältnis erzielt wird: 3/5 Milch + 2/5 Milchschaum.

Heiße Milch mit Schaum	Endgültige Menge	Milch
Klein	180 ml	100 ml
Mittelgroß	240 ml	150 ml
Groß	310 ml	200 ml

Heißes Wasser	Endgültige Menge
	20 bis 250 ml

4.2 Zubereitung von Kaffeegetränken aus Kaffeebohnen

- In diesem Kapitel wird Ihnen der Betrieb der Maschine in den verschiedenen Funktionen am Beispiel von Espresso und Cappuccino erläutert.

Espresso

1

- **Drücken Sie die Taste „Espresso“.**
- Wenn die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung feststellt, dass nicht genügend Kaffeebohnen vorhanden sind, werden Sie aufgefordert, den Kaffeebohnenbehälter aufzufüllen (siehe Kapitel 2.3).
- Stellt die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung fest, dass nicht mehr genügend Wasser im Behälter ist, werden Sie aufgefordert, den Behälter aufzufüllen.

2

- **Stellen Sie die Tasse bzw. die Tassen unter den Kaffeeauslauf.**
- Sie können den Kaffeeauslauf je nach Größe Ihrer Tasse / Ihrer Tassen in der Höhe verstellen.

3

- **Mögliche Einstellungen:**
- Sie können mit Ihrer Maschine eine oder zwei Tassen zubereiten.
- Auswahl der Stärke: Je mehr Bohnen ausgewählt werden, desto stärker wird die Kaffeezubereitung. Sie können die Kaffeestärke mit den links und rechts von den Symbolen befindlichen Pfeilen ändern (außer bei einem doppelten Espresso).
- Wahl der Menge: Das farbige Touchscreen Display zeigt das Volumen an, das zuletzt für Espresso verwendet wurde. Sie können die Menge mit den über und unter dem angegebenen Wert befindlichen Pfeilen verändern.
- Drücken Sie **OK**, um die Zubereitung zu starten.

4

- **Zubereitung eines Espressos:**
- Die Maschine heizt sich auf, falls erforderlich und mahlt anschließend die Bohnen, komprimiert das Kaffeemehl und führt anschließend das Aufbrühen durch.
- Das Kaffeevolumen kann während des Programms mit den Auf- und Ab-Pfeilen verändert werden.
- Sie können die Zubereitung durch Drücken des **STOPP-**Taste oder der Ein/Aus-Taste oder die Taste für gemahlenen Kaffee (2) stoppen.
- Entnehmen Sie die Tasse, wenn das farbige Touchscreen Display Folgendes anzeigt: „Ihr Espresso ist fertig“.

Cappuccino

Wichtig: Für ein gutes Gelingen Ihrer Milchzubereitungen mit Krups:

- Die Rezeptvorschläge wurden mit kalter, fettarmer H-Milch aus der Kühlschranktür (bei 7°C) zubereitet und in den Gläsern serviert, die mit der Maschine geliefert werden.
- Sie können auch frische (vor kurzem geöffnete) pasteurisierte Milch oder H-Milch, Magermilch, fettarme Milch oder Vollmilch aus dem Kühlschrank verwenden. Wichtig dabei ist, dass sie vor kurzem geöffnet wurde und die richtige Temperatur hat. Die Verwendung von Spezialprodukten (mikrofiltrierte, fermentierte oder angereicherte Milch, Rohmilch etc.) kann zu weniger befriedigenden Ergebnissen, besonders in Bezug auf die Menge und die Qualität des Milchschaums, führen.
- Für ein optimales Ergebnis in der Tasse empfehlen wir Ihnen, die angegebenen Mengenverhältnisse zu beachten und die mit Ihrer Maschine gelieferten Gläser zu verwenden.
- Wenn Sie nicht die mit dem Produkt gelieferten Tassen verwenden, achten Sie darauf, dass Ihre Tasse der Rezeptmenge entspricht (bzw. berücksichtigen Sie den Platzbedarf für den Milchschaum).
- Wenn Ihre Milch Raumtemperatur hat, reduzieren Sie die Aufheizzeit (drücken Sie während der Zubereitung **„>>“**).

1

- **Drücken Sie die Taste „Cappuccino“.**
- Wenn die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung feststellt, dass nicht mehr genügend Kaffeebohnen vorhanden sind, werden Sie aufgefordert, den Kaffeebohnenbehälter aufzufüllen (siehe Kapitel 2.3).
- Stellt die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung fest, dass nicht mehr genügend Wasser vorhanden ist, werden Sie aufgefordert, den Wasserbehälter aufzufüllen.

2

- **Wahl der Menge (klein / mittel / groß).**
- Das farbige Touchscreen Display zeigt das Volumen an, das zuletzt für Cappuccino verwendet wurde (Milchmenge + Kaffeemenge + Milchschaum). Sie können diese Auswahl mit den links und rechts von dem angegebenen Wert befindlichen Pfeilen ändern (klein - mittel - groß).
- Drücken Sie **OK**.

3

- **Die Tasse mit der angegebenen Milchmenge füllen.**
- Die auf dem farbigen Touchscreen Display angegebene Milchmenge in die Tasse gießen.
- Drücken Sie anschließend **OK**.

4

- **Die Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.**
- Achten Sie darauf, dass sich die Tasse nah am Reinigungsbehälter unter der Dampfdüse hinten in der Ausbuchtung befindet.
- Achten Sie jedoch darauf, nicht mit der Tasse auf den Reinigungsbehälter (11) zu drücken, damit sich dieser nicht ablöst.
- Sie können den Kaffeeauslauf je nach Größe Ihrer Tasse in der Höhe verstellen. Die Dampfdüse wird genau hinter den Kaffeeauslauf geführt. Achtung, die maximale Tassenhöhe wird durch den Kaffeeauslauf definiert. Die Tasse nicht kippen, um sie unter den Kaffeeauslauf zu stellen.
- Bei einer großen Tasse (oder einem Becher) müssen Sie unter Umständen den kleinen Abtropfbehälter (Nr. 6) abnehmen.
- Drücken Sie **OK**.

5

- **Vorwärmen der Milch: Die Milch wird zunächst aufgewärmt, und gleichzeitig werden die Bohnen für die Zubereitung des Kaffees gemahlen.**
- Die Düse wird zunächst nach vorne geschoben und dann in die Milch gesetzt.
- Der Auslass der Düse muss 1 cm in die Milch getaucht werden, um ein gutes Ergebnis zu erhalten. Sollte dies nicht der Fall sein, ist die Tasse nicht für das gewählte Volumen geeignet. Unterbrechen Sie die Zubereitung mit der **STOPP**-Taste und wechseln Sie die Tasse.
- Ist die verwendete Milch über 7° C warm, können Sie die Aufheizdauer durch Drücken von **„>>“** verkürzen und zum Aufschäumvorgang übergehen, um das Ergebnis nicht zu beeinträchtigen.

Achtung: Nicht mit der Hand oder einem Gegenstand die Bewegung der Düse behindern.
Es besteht Quetschungs- und Verbrennungsgefahr, wenn Sie keine Tasse einsetzen oder wenn Sie sie falsch einsetzen.
Durch Drücken der Stopp-Taste wird die Kaffeezubereitung vollständig angehalten, der Brühvorgang wird abgebrochen. Das nicht verwendete Kaffeepulver wird dann ausgeworfen.

6

- **Aufschäumen der Milch: Anschließend wird die Milch je nach gewählter Kaffeezubereitung aufgeschäumt.**
- Die Aufschäumzeit kann verkürzt oder verlängert werden (Darauf achten, dass die Milch nicht überläuft).
- Durch Drücken der Taste **„>>“** können Sie den Aufschäumvorgang anhalten und zur Kaffeezubereitung übergehen.

Wichtig: die Dampferzeugung stoppt nicht unmittelbar nach Drücken der Taste **„>>“** (Verzögerung von 3 bis 5 Sek.). Die Taste rechtzeitig drücken, um ein Überlaufen zu vermeiden.

- Die Düse fährt hoch und zurück und kehrt in ihren Reinigungsbehälter zurück.

7

- **Auslauf des Kaffees.**
- Die Maschine komprimiert das Kaffeemehl und führt anschließend das Aufbrühen durch. Die Menge richtet sich nach dem ausgewählten Kaffeegetränk.
- Sie können jedoch das Kaffeevolumen während des Brühzyklus verändern.
- Die Zubereitung kann durch Drücken der **STOPP**-Taste angehalten werden.
- Entnehmen Sie die Tasse, wenn das farbige Touchscreen Display Folgendes anzeigt: „Ihr Cappuccino ist fertig“.
- Nun können Sie nach Belieben etwas Zucker oder Schokoladenraspeln/-pulver hinzufügen. Der Zucker darf erst am Ende der Zubereitung hinzugefügt werden.

8

- **Automatisches Spülen der Düse.**
- Die Düse wird nach jeder Milchzubereitung automatisch gereinigt, um die Hygiene der Maschine zu gewährleisten.
- Der Spülvorgang muss vollständig abgewartet werden, bevor ein weiteres Kaffeegetränk zubereitet wird.

4.3 Zubereitung von Kaffeegetränken aus Kaffeepulver

■ Mit Ihrer Espresso Automatique EA9000 können Sie auch Getränke mit gemahlenem Kaffee zubereiten. So können Sie koffeinfreien Kaffee kochen, haben mehr Abwechslung beim Kaffeegenuss oder können auch dann noch Kaffee trinken, wenn Ihnen einmal die Kaffeebohnen ausgehen.

Achtung: Das unter dem Deckel verfügbare Volumen ist die maximal zulässige Menge Kaffeepulver. Geben Sie nur einmal Kaffeepulver pro Kaffeezubereitung in den Einfüllschacht. Das Kaffeepulver nicht im Inneren des Einfüllschachts zusammendrücken. Wenn Sie den Deckel öffnen und wieder verschließen, ohne Kaffeepulver hineinzugeben, führt die Maschine einen Selbsttest durch. Wenn ein Gegenstand in die Maschine fällt, muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden und die Maschine zum Kundendienst gebracht werden.
Die Kaffeepulverklappe ist verriegelt. Um sie zu entriegeln, drücken Sie die Taste für gemahlenen Kaffee.

SCHÄDEN AM GERÄT, DIE AUF DAS EINFÜLLEN EINER ZU GROSSEN MENGE KAFFEEPULVER ZURÜCKGEHEN, SIND NICHT DURCH DIE GARANTIE GEDECKT.

■ Espresso mit dem Menü „gemahlener Kaffee“

■ In diesem Kapitel wird Ihnen das Funktionsprinzip für Kaffeegetränke bei Verwendung von bereits gemahlenem Kaffee über den Kaffeepulverschacht am Beispiel Espresso erläutert. Die anderen Kaffeezubereitungen erfolgen auf ähnliche Weise. Lassen Sie sich durch die verschiedenen Schritte führen, die im farbigen Touchscreen Display angezeigt werden.

1

- **Drücken Sie die Taste für gemahlenen Kaffee.**

2

- Drücken Sie die Taste **Espresso** auf dem farbigen Touchscreen Display Bedienfeld.
- **Der Kaffeepulverschacht wird entriegelt.**
- Stellt die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung fest, dass nicht mehr genügend Wasser vorhanden ist, werden Sie aufgefordert, den Wasserbehälter aufzufüllen.

3

- **Die Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.**
- Sie können den Kaffeeauslauf je nach Größe Ihrer Tasse in der Höhe verstellen.

4

- **Öffnen Sie den Deckel des Kaffeepulverschachtes.**
- Sollten Sie Feuchtigkeit im Inneren der Klappe feststellen, wird geraten, sie abzutrocknen.

5

- **Nehmen Sie den Dosierlöffel (Nr. 20) aus der linken Tür.**

6

- **Einfüllen des Kaffeepulvers.**
- Geben Sie das Kaffeepulver in den Kaffeepulverschacht.
- Nur einen Löffel Kaffeepulver pro Zubereitung in den Schacht geben.
- Schließen Sie den Deckel des Kaffeepulverschachts wieder.
- Die Klappe wird anschließend von der Maschine verriegelt.

7

- **Wahl der Menge.**
- Das farbige Touchscreen Display zeigt das Volumen an, das zuletzt für gemahlenen Espresso verwendet wurde. Sie können die Menge mit den links und rechts von dem angegebenen Wert befindlichen Pfeilen verändern.
- Drücken Sie **OK**.

8

- **Zubereitung des Kaffees.**
- Die Maschine komprimiert das Kaffeemehl und führt anschließend das Aufbrühen durch.
- Die Zubereitung kann durch Drücken der **STOPP**-Taste angehalten werden.
- Entnehmen Sie die Tasse, wenn das farbige Touchscreen Display Folgendes anzeigt: „Ihr Espresso ist fertig“.

4.4 Zubereitung anderer Getränke: Heiße Milch mit oder ohne Schaum und Heißwasser

Heiße Milch mit Schaum

1	▪ **Drücken Sie die Taste „Heiße Milch“.** ▪ Stellt die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung fest, dass nicht mehr genügend Wasser vorhanden ist, werden Sie aufgefordert, den Wasserbehälter aufzufüllen.	
2	▪ **Auswahl: mit Schaum oder ohne Schaum.** ▪ Bitte markieren Sie das Kästchen **„Aufschäumen“**, um zur heiße Milch mit Milchschaum zu erhalten. ▪ Wenn man eine Milchzubereitung „ohne Schaum“ wählt, kann sich trotzdem eine sehr dünne Schaumschicht bilden. ▪ Drücken Sie **OK**, um die Zubereitung zu starten.	
3	▪ **Wahl der Menge (klein / mittel / groß).** ▪ Das farbige Touchscreen Display zeigt die in die Tasse zu gebende Milchmenge an.	
4	▪ **Füllen Sie die auf dem farbigen Touchscreen Display angegebene Menge Milch in die Tasse.**	
5	▪ **Die Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.** ▪ Achten Sie darauf, dass sich die Tasse nah am Reinigungsbehälter unter der Dampfdüse hinten in der Ausbuchtung befindet. ▪ Die Tasse darf jedoch nicht gegen den Reinigungsbehälter (11) drücken, damit sich dieser nicht ablöst. ▪ Sie können den Kaffeeauslauf je nach Größe Ihrer Tasse in der Höhe verstellen. Die Dampfdüse wird genau hinter den Kaffeeauslauf geführt. Achtung, die maximale Tassenhöhe wird durch den definiert. Die Tasse nicht kippen, um sie unter den Kaffeeauslauf zu stellen. ▪ Bei einer großen Tasse (oder einem Becher) müssen Sie unter Umständen den kleinen Abtropfbehälter (6) abnehmen. ▪ Drücken Sie **OK**.	

6

- **Vorwärmen der Milch:**
- Die Düse wird zunächst nach vorne geschoben und dann in die Milch gesetzt.
- Der Auslass der Dampfdüse (10) muß in die Milch getaucht werden, um ein gutes Ergebnis zu erhalten. Wenn dies nicht der Fall ist, ist die Tasse nicht für die gewählte Menge geeignet. Unterbrechen Sie die Zubereitung mit der STOPP-Taste und wechseln Sie die Tasse.
- Ist die verwendete Milch über 7°C warm, können Sie die Aufheizdauer durch Drücken der Taste **„>>“** verkürzen und zum Aufschäumvorgang übergehen, um das Ergebnis nicht zu beeinträchtigen.

7

- **Aufschäumen der Milch: Anschließend wird die Milch je nach gewählter Kaffeezubereitung aufgeschäumt.**
- Die Aufschäumzeit kann verkürzt oder verlängert werden (Achten Sie darauf, dass die Milch nicht überläuft).
- Durch Drücken der Taste **„>>“** können Sie den Aufschäumvorgang anhalten und zur Kaffeezubereitung übergehen.

8

- **Die Düse fährt hoch und zurück und kehrt in ihren Reinigungsbehälter zurück.**
- Entnehmen Sie die Tasse, wenn das farbige Touchscreen Display Folgendes anzeigt: „Ihre Milch ist fertig“.

9

- **Spülen der Düse.**
- Der Spüldurchgang der Düse erfolgt automatisch. Der Spülvorgang muss vollständig abgewartet werden, bevor ein weiteres Kaffeegetränk zubereitet werden kann.

Heißwasser

1

- **Drücken Sie die Taste „Heißwasser“.**
- Stellt die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung fest, dass nicht mehr genügend Wasser vorhanden ist, werden Sie aufgefordert, den Wasserbehälter aufzufüllen.

2

- **Wahl der Menge.**
- Das farbige Touchscreen Display zeigt die zuletzt gewählte Menge an. Sie können die Menge mit den links und rechts von dem angegebenen Wert befindlichen Pfeilen verändern.

3

- **Die Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.**
- Bei einer großen Tasse (oder einem Becher) müssen Sie unter Umständen den kleinen Abtropfbehälter abnehmen. Achten Sie darauf, dass die Tasse unter den Kaffeeauslauf passt.
- Die Tasse muss in der Nähe des Reinigungsbehälters unter die Dampfdüse gestellt werden.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Tasse das richtige Volumen für die gewählte Zubereitung hat. Die maximale Tassenhöhe wird durch den Kaffeeauslauf definiert. Die Tasse nicht kippen, um sie unter den Kaffeeauslauf zu stellen.
- Die Tasse darf nicht gegen den Reinigungsbehälter (11) drücken, damit sich dieser nicht ablöst.

4

- **Drücken Sie OK. Die Düse kommt dann aus ihrem Reinigungsbehälter und wird über der Tasse positioniert.**
- Sie können die Position der Düse beliebig mit den Symbolen **+** und **-** verändern. Wenn die Düse im Verhältnis zum Boden der Tasse zu hoch sitzt, besteht Spritzgefahr. Achten Sie darauf, dass die Düse auch nicht den Boden der Tasse berührt.
- Drücken Sie **OK**.

Achtung: Nicht mit der Hand oder einem Gegenstand die Bewegung der Düse behindern. Es besteht Quetschungs- und Verbrennungsgefahr, wenn Sie keine Tasse einsetzen oder wenn Sie sie falsch einsetzen.

5

- **Auslauf des Heißwassers über die Dampfdüse.**
- Die Maschine schaltet in den Aufwärmmodus und beginnt anschließend mit dem Ablassen des Heißwassers
- Sie können die Menge Ihrer Zubereitung mit den über und unter dem angegebenen Wert befindlichen Pfeilen verändern.
- Durch Drücken der **STOPP-Taste** wird die Zubereitung gestoppt.

Wichtig: Die Heißwasserzubereitung endet nicht unmittelbar nach dem Drücken der **STOPP**-Taste (3 bis 5 Sekunden). Die Taste rechtzeitig drücken, um ein Überlaufen zu vermeiden.

6

- **Die Düse fährt hoch und zurück und kehrt in ihren Reinigungsbehälter zurück.**
- Entnehmen Sie die Tasse, wenn das farbige Touchscreen Display Folgendes anzeigt: „Ihr Heißwasser ist fertig“.

5 MENÜ „FAVORITEN“

- Der Menüpunkt **„Favoriten“** Ihrer Espresso Automatic Serie EA9000 von Krups ermöglicht das Speichern Ihrer Lieblingsrezepte und deren **Anpassung an Ihren persönlichen Geschmack** und Ihre Gewohnheiten. Sie können bis zu 8 Profile kreieren und jedes Profil kann bis zu 8 Rezepte enthalten. Die Anweisungen des farbigen Touchscreen Displays leiten Sie intuitiv durch das gesamte Menü. Ziel dieses Kapitel ist es, Ihnen anhand des Beispiels eines Espressos die Möglichkeiten des Programms zu erklären.
- Die Rezepte, die Sie anpassen können befinden sich im Hauptmenü (siehe Seite 21).
- Kriterien, die eine Personalisierung erlauben, sind die Kaffeemenge, die Kaffeestärke, die Kaffeetemperatur, die Milchmenge, die Aufheizzeit und die Zeit zum Milch aufschäumen.

SCHRITTE UND EINSTELLUNGEN DER REZPTE IM MENÜ „FAVORITEN“

REZEPTE	SCHRITT 1	SCHRITT 2	SCHRITT 3
Ristretto	Auswahl Menge	Bestätigung des Namens	
Espresso	Auswahl zwischen 1 oder 2 Tassen	**1.** Auswahl Menge **2.** Kaffeestärke (3) **3.** Temperatur (3)	Bestätigung des Namens
Kaffee	Auswahl zwischen 1 oder 2 Tassen	**1.** Auswahl Menge **2.** Kaffeestärke (3) **3.** Temperatur (3)	Bestätigung des Namens
Cappucino	**1.** Menge kalter Milch **2.** Schäumzeit**	**1.** Kaffeemenge **2.** Kaffeestärke (3)	Bestätigung des Namens
Caffè Latte	**1.** Menge kalter Milch **2.** Vorheizzeit* **3.** Schäumzeit**	**1.** Kaffeemenge **2.** Kaffeestärke (3)	Bestätigung des Namens
Heiße Milch	Auswahl Aufschäumen oder nicht	**1.** Menge kalter Milch **2.** Dauer Vorwärmen **3.** Dauer Aufschäumen**	Bestätigung des Namens
Heißes Wasser	Auswahl Menge	Bestätigung des Namens	

* Erhörung der Temperatur Ihres Rezeptes.
** Erhörung des Anteils von Schaum in ihrem Rezept.

- **Um in den Menüpunkt „Favoriten“ zu gelangen, drücken Sie auf das entsprechende Zeichen im Hauptmenü.**
- **Bevor Sie personalisierte Rezepte eingeben können, müssen Sie ein Benutzerprofil einrichten.**

EINRICHTUNG EINES PROFILS

1

- **Wenn Sie zum ersten Mal in den Menüpunkt „Favoriten“ gelangen, schlägt Ihnen die Maschine die Einrichtung eines neuen Profils vor. Drücken Sie OK.**
- Bei den weiteren Verwendungen drücken Sie auf die Taste

, um eine neues Profil zu erstellen.

2

- Geben Sie anschließend den Namen Ihres Profils anhand der auf dem farbigen Touchscreen Display erscheinenden alphabetischen Tastatur ein und bestätigen Sie durch Drücken auf **OK**.

3

- Anschließend müssen Sie eine Ihrem Profil eine Farbe zuordnen. Wählen Sie sie aus und bestätigen Sie durch Drücken auf **OK**.

4

- Ihr Profil erscheint im Menü „Favoriten“. Sie können ihm bis zu 8 Rezepte zuordnen. Durch drücken der Taste des Profils haben Sie Zugang zu den dazu zugeordneten Rezepten.

Sie können jederzeit:

- **Ein neues Profil einrichten, indem Sie auf die Taste „+“ drücken.**
  - Dann müssen Sie die gleichen Vorgänge zu der Wahl des Namens und der Farbe durchführen.
- **Die Eigenschaften des Profils durch das Drücken der Taste „Änderung“ verändern.**
  - Wählen Sie das zu ändernde Profil aus;
  - Ändern Sie den Namen;
  - Ändern Sie die Farbe;
  - Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- **Löschen eines oder mehrerer Profile durch Drücken der Taste „Löschen“.**
  - Wählen Sie das/die zu löschende(n) Profil(e) aus;
  - Drücken Sie **OK**, um Ihre Anfrage(n) zu bestätigen.

ERSTELLUNG EINES REZEPTES

Am Beispiel eines Espressos

1

- **Nach der Erstellung des Profils können Sie diesem ein Rezept zuordnen, indem Sie auf die Taste „+“ drücken.**
- Mehrere Rezepte werden Ihnen vorgeschlagen. In diesem Beispiel wählen Sie das Rezept Espresso aus.

2

- Auswahl der Anzahl der Tassen: Entscheiden Sie sich zwischen 1 oder 2 Tassen, indem Sie auf das entsprechende Feld drücken.

3

- Auswahl der Einstellungen des Kaffees: Wählen Sie Menge (40 bis 70 ml), Stärke (1 bis 3 Bohnen) und Temperatur (Niveau 1 bis 3) des Espressos, den Sie speichern wollen. Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

4

- Als Grundeinstellung wird Ihrem Rezept ein Name zugeteilt. Sie können ihn beibehalten (durch Drücken auf „Bestätigen“) oder ändern (durch Drücken auf „Ändern“).
- Falls Sie ihn ändern, bleibt die Bezeichnung Espresso erhalten und Sie können mit Hilfe der Tastatur einen Zusatz hinzufügen. Drücken Sie **OK** um den neuen Namen zu bestätigen.

5

- Ihr Rezept ist unter seinem neuen Namen gespeichert und erscheint im Display unter Favoriten.

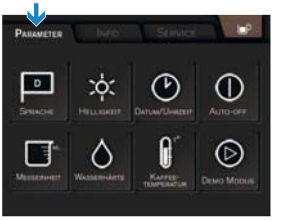
Sie können jederzeit :

- **Ein neues Rezept erstellen, indem Sie auf die Taste „+“ drücken.**
  - Dafür müssen Sie die gleichen Auswahlschritte der Einstellungen der Rezepte vornehmen.
- **Die Eigenschaften der Rezepte ändern, indem Sie auf die Taste „Ändern“ drücken.**
  - Wählen Sie das zu ändernde Rezept aus;
  - Ändern Sie die Eigenschaften des Rezeptes;
  - Ändern Sie den Namen des Rezeptes;
  - Drücken Sie **OK**, um Ihre Eingabe zu bestätigen.
- **Löschen eines oder mehrerer Rezepte durch das Drücken der Taste „Löschen“.**
  - Wählen Sie das/die Rezept(e) aus, welche(s) Sie löschen wollen;
  - Drücken Sie **OK**, um Ihre Anfrage zu bestätigen.

6 EINSTELLUNGEN

Mit dem Menü **„Einstellungen“** können Sie die von Ihnen gewünschten Änderungen für einen optimalen Benutzerkomfort, der Ihren Präferenzen angepasst ist, vornehmen. Wir stellen Ihnen hier die wichtigsten Einstellungen vor. Folgen Sie ansonsten den Anweisungen auf dem farbigen Touchscreen Display Ihres Gerätes. Um ins Hauptmenü zurückzukommen, drücken Sie auf die kleine Tassenabbildung oben rechts.

- **Das Menü „Einstellungen“ ist über das Hauptmenü zugänglich durch Drücken des Reiters „Einstellungen“.**
- Sie können Folgendes ändern: Sprache, Helligkeit, Datum und Uhrzeit, Messeinheit; aber auch Wasserhärte, Kaffeetemperatur, Auto-off-Modus und Vorführmodus.



1

- **Sprache**
- Wählen Sie die Sprache für die Anzeigen am farbigen Touchscreen Display.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

2

- **Helligkeit**
- Erhöhen oder vermindern Sie die Helligkeit des farbigen Touchscreen Displays" Ihres Geräts.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

3

- **Datum und Uhrzeit**
- Stellen Sie gegebenenfalls das Datum und die Uhrzeit Ihrer Maschine ein.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

4

- **Auto/off**
- Entscheiden Sie, wie lange Ihr Gerät eingeschaltet bleibt, bevor es sich automatisch abschaltet (15 Minuten bis 2 Stunden, in 15-Minuten-Schritten einstellbar).
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

5

- **Messeinheit**
- Wählen Sie die Messeinheit aus, die Sie anzeigen lassen möchten.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

6

- **Wasserhärte**
- Speichern Sie die Härte des Wassers, das Sie benutzen, um die Häufigkeit der Wartungsprogramme zu optimieren.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

7

- **Temperatur des Kaffees**
- Wählen Sie die Höhe der Temperatur Ihres Kaffees.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

8

- **Um den Einstellungsmodus zu verlassen**
- Kehren Sie zum Menü Einstellungen zurück, indem Sie auf das Symbol drücken. Dann drücken Sie den Reiter Einstellungen, um zum Hauptmenü zurückzukehren.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

7 INFORMATIONEN

Im Menü **„Informationen“** finden Sie Hinweise zur Verwendung der Maschine und bestimmten Etappen im Leben Ihrer Maschine. Außerdem enthält es Informationen zur Wartung Ihrer Maschine. Wir stellen Ihnen hier die wichtigsten verfügbaren Informationen vor. Folgen Sie ansonsten den Anweisungen auf dem farbigen Touchscreen Display Ihres Gerätes. Um ins Hauptmenü zurückzukommen, drücken Sie auf die kleine Tassenabbildung oben rechts.

- **Zum Aufrufen des „Info“-Menüs drücken Sie im Hauptmenü den Reiter „Informationen“.**
- Anschließend sehen Sie sämtliche verfügbaren Informationen zu den Fälligkeiten in Bezug auf Spülung, Entkalkung, Filterwechsel, Reinigung der Düsen, Reinigung des Kaffeekreislaufes, Auswechseln der Reinigungsflüssigkeit und Vorbereitungskreisläufe.
- Zum Verlassen des Info-Menüs: Drücken Sie den Reiter „Info“.

1

- **Zyklen**
- Hier finden Sie Informationen zu Ihren Trinkgewohnheiten für Kaffee und Milchgetränke und wie oft Sie die jeweiligen Getränke mit den Menüs **„Gemahlener Kaffee“** oder **„Favoriten“** zubereitet haben.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

2

- **Hotline**
- Hier finden Sie die Hotline-Nummer Ihres Landes.
- Sie können sie ändern, indem Sie **„Ändern“** drücken.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

3

- **Wasserfilter**
- Zeigt Ihnen gegebenenfalls an, wann der letzte Filterwechsel stattgefunden hat und wann der nächste Filterwechsel erfolgen muss.
- Sie können auch einen Filterwechsel starten.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

4

- **Spülen**
- Zeigt Ihnen die Anzahl der bereits von der Maschine durchgeführten Spülvorgänge an.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

5

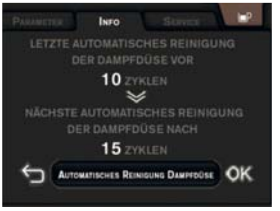
- **Reinigung Kaffeekreislauf**
- Zeigt Ihnen die Anzahl der seit der letzten Reinigung durchgeführten Zyklen an sowie die Anzahl der vor der nächsten Entkalkung durchführbaren Zyklen.
- Sie können auch ein Reinigungsprogramm des Kaffeekreislaufs starten.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

6

- **Entkalkung**
- Zeigt Ihnen die Anzahl der seit der letzten Entkalkung durchgeführten Zyklen an und die Anzahl der vor der nächsten Entkalkung durchführbaren Zyklen.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

7

- **Automatischer Spüldurchgang der Dampfdüse**
- Zeigt Ihnen die Anzahl der seit dem letzten automatischen Spüldurchgang der Dampfdüse durchgeführten Zyklen und die Anzahl der vor der nächsten automatischen Reinigung der Dampfdüse durchführbaren Zyklen an.
- Sie können auch ein automatisches Reinigungsprogramm der Dampfdüse starten.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

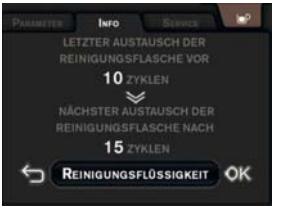


8

- **Manuelle Reinigung der Dampfdüse**
- Zeigt Ihnen die Anzahl der seit dem letzten manuellen Spüldurchgang der Dampfdüse durchgeführten Zyklen und die Anzahl der vor der nächsten manuellen Reinigung der Dampfdüse durchführbaren Zyklen an.
- Sie können auch ein manuelles Reinigungsprogramm der Dampfdüse starten.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

9

- **Reinigungsflüssigkeit**
- Zeigt Ihnen die Anzahl der seit dem letzten Wechsel der Flasche mit der Reinigungsflüssigkeit durchgeführten Zyklen und die Anzahl der vor dem nächsten Wechsel der Flasche mit Reinigungsflüssigkeit durchführbaren Zyklen an.
- Sie können auch ein Programm für den Wechsel der Flasche mit Reinigungsflüssigkeit starten.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



8 INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

8.1 Regelmäßige Pflege

■ Auffüllen des Wasserbehälters - s. Abbildungen S. 13

Der Behälter enthält einen Sensor, der das Vorhandensein des Behälters und den Wasserstand erkennt.

- Um den Wasserbehälter abzunehmen, öffnen Sie die rechte Tür (14), heben Sie den Wasserbehälter leicht an und nehmen Sie ihn heraus.
- Entfernen Sie den Deckel, um Wasser aufzufüllen (man kann das Wasser auch über das Loch im Deckel mit einem entsprechenden Krug o.ä. befüllen).
- Behälter wieder einsetzen: Schieben Sie den Behälter fest in die für ihn vorgesehene Aussparung (den Widerstand überwinden).

- **Die Maschine fordert Sie auf, Wasser nachzufüllen, aber es ist noch Wasser im Behälter:** Das System zur Überwachung des Wasserstands berücksichtigt das gewählte Kaffeegetränk. Daher ist der Wasserstand bei der Auffüllanforderung nicht immer gleich.

- **Die Maschine erkennt meinen Behälter nicht:** Bitte überprüfen Sie, ob der Behälter fest bis zum Anschlag eingesetzt wurde (überwinden Sie den Widerstand).

⚠ **Achtung: Nur Wasser in den Behälter geben!**

■ Entleeren und Reinigen des Kaffeesatzbehälters - s. Abbildungen S. 13

- Öffnen Sie die linke Tür (15). Entfernen Sie den Kaffeesatzbehälter (5). Leeren Sie ihn aus und reinigen Sie ihn, bevor Sie ihn wieder einsetzen.

⚠ **Achtung: Der Kaffeesatzbehälter ist nicht spülmaschinengeeignet.**

■ Leeren und Reinigen des Abtropfbehälter - s. Abbildungen S. 13

Ihre Maschine ist mit 2 Abtropfbehältern ausgestattet (6 und 7).

- Mit dem kleinen Abtropfbehälter können die Tropfen des Kaffeeauslaufs aufgefangen werden. Er kann jedoch entfernt werden, um Kaffeegetränke mit großen Tassen zuzubereiten.
- Der große Abtropfbehälter fängt das gebrauchte Wasser sowie den Überlauf des kleinen Abtropfbehälters auf.
- Der kleine Abtropfbehälter ist mit einem Überlaufsensor ausgestattet.
- Ist ein Entleeren notwendig, werden Sie über das farbige Touchscreen Display dazu aufgefordert.
- Dieser Abtropfbehälter hat einen Deckel, um eine zu hohe Kondensation und das Überlaufen von Wasser zu vermeiden.

⚠ **Achtung: Der Deckel und der Rost können beim Entleeren herabfallen.**

- Ist der Behälter schmutzig, reinigen Sie sie mit Wasser. Sind die Metalllamellen schmutzig, reiben Sie sie unter Wasser ab. Trocknen Sie die Lamellen gut ab, bevor Sie sie wieder in die Maschine einsetzen.
- Die Abtropfbehälter werden bei der Entleerung getrennt. Achten Sie darauf, so wenig Wasser wie möglich auf die Metalllamellen zu kippen, die sich am Ende des Abtropfbehälters befinden.
- Wenn Sie aufgefordert werden, den Abtropfbehälter zu leeren, obwohl es bereits leer ist, prüfen Sie, ob die Lamellen hinten am Abtropfbehälter sauber und richtig trocken sind.

■ Auffüllen des Kaffeebohnenbehälters - s. Abbildungen S. 12

Der Kaffeebohnenbehälter (22) hat einen Sensor, der das Vorhandensein von Kaffeebohnen erkennt.

- Um den Behälter aufzufüllen, öffnen Sie den Deckel, indem Sie ihn leicht an den Seiten anheben. Danach öffnet er sich automatisch.
- Füllen Sie die Kaffeebohnen in den Behälter. Er hat ein Fassungsvermögen von ungefähr 280 g.
- Schließen Sie den Deckel wieder.

- **Die Maschine fordert zum Nachfüllen von Kaffeebohnen auf, doch es sind noch Kaffeebohnen übrig:** Bestimmte Kaffeearten können die optischen Sensoren stören; die Bohnen müssen mit der Hand hin- und herbewegt werden, um die Funktion wieder in Gang zu bringen.

- **Die Maschine erkennt Bohnen, aber das Brühergebnis ist sehr/zu leicht:** Bestimmte Bohnen (insbesondere zu große oder zu dicke Bohnen) stören den Abgang in die Kaffeemühle. Sie müssen daher den Abgang von Hand unterstützen und/oder andere Bohnen verwenden.

- **Die Maschine erkennt nicht, dass keine Kaffeebohnen mehr vorhanden sind:** Prüfen Sie, ob vielleicht eine Kaffeebohne die optischen Sensoren verstopft. Die Funktion ist dann/so nicht mehr betriebsbereit.

Achtung: Geben Sie niemals gemahlenen Kaffee oder Wasser in den Kaffeebohnenbehälter. Achten Sie darauf, dass kein Fremdkörper (kleiner Kiesel, Hartholz...) in den Kaffeebohnenbehälter eindringt, da dies die Kaffeemühle beschädigen kann (Ausschluss von der Garantie).

Gefahr: Beim Kontakt stromleitender Geräteteile mit Wasser kann es zu tödlichen Verletzungen durch Stromschlag kommen!

8.2 „Service“ Menü

■ Zum Aufrufen des „Service“ Menü drücken Sie im Hauptmenü den Reiter „Service“. Um ins Hauptmenü zurückzukommen, drücken Sie auf die kleine Tassenabbildung oben rechts.

■ Automatische Reinigung der Dampfdüse

Das Gerät kann das automatische Reinigungsprogramm der Dampfdüse auf Ihre Veranlassung oder automatisch durchführen.
Die automatische Reinigung wird im Verhältnis zu der Anzahl und zu den Arten der erfolgten Milchzubereitungen angefordert.
Wir stellen Ihnen hier die Hauptschritte dieser automatischen Reinigung vor, wenn diese vom Anwender angefordert wird. Folgen Sie ansonsten den Anweisungen des farbigen Touchscreen Displays, die von der Maschine angezeigt werden.

1

- **Drücken Sie auf den Reiter „Service“ des Hauptmenüs.**
- Drücken Sie die Taste „Automatische Reinigung der Düse“.
- Hinweis: Der Reinigungszyklus darf nicht unterbrochen werden.
- Zum Verlassen des „"Service" Menüs“: Drücken Sie den Reiter „Service“.

2

- **Gegebenenfalls wird die Maschine Sie auffordern, die Flasche mit Reinigungsflüssigkeit auszuwechseln.**

3

- **Drücken Sie OK.**
(Wenn Sie „Später“ wählen, gelangen Sie zurück zum ursprünglichen Menü).
- Die Maschine beginnt mit einer Spülung der Düse.
- Die Düse kommt aus ihrem Reinigungsbehälter.
- Die Reinigungsflüssigkeit wird automatisch in den Reinigungsbehälter der Düse eingeführt.
- Die Maschine mischt Wasser mit Reinigungsflüssigkeit.
- Die Maschine nimmt dann die Reinigung der Düse vor und lässt sie in dieser Mischung einweichen.
- Die Düse wird anschließend zweimal mit Wasser ausgespült.

4

- **Der Reinigungszyklus ist beendet.**

■ Manuelle Reinigung der Dampfdüse

Die Maschine kann den Benutzer zur manuellen Reinigung der Düse auffordern oder dies auf Anforderung des Benutzers tun. Die manuelle Reinigung wird je nach Anzahl und Art der durchgeführten Milchrezepte angefordert.

Wir stellen Ihnen hier die Hauptschritte dieser manuellen Reinigung vor, wenn diese vom Anwender angefordert wird. Folgen Sie ansonsten den Anweisungen auf dem Touchscreen Display, die von der Maschine angezeigt werden.

1

- **Drücken Sie auf den Reiter „Service“ des Hauptmenüs.**
- Für die Reinigung der Düse und ihres Behälters müssen die im Reiter „Service“ vorgesehenen Reihenfolgen unbedingt eingehalten werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Reihenfolgen könnte das System beschädigen.
- Drücken Sie die Taste „Manuelle Reinigung der Düse“ des Touchscreen Displays-Bedienfelds.
- Zum Verlassen des „"Service" Menüs“: Drücken Sie den Reiter „Service“.

2

- **Die Düse kommt aus dem Reinigungsbehälter.**
- So können alle Teile der Maschine gereinigt werden, die sich hinter dem Kaffeeauslauf (16) befinden.

3

- **Nehmen Sie die beiden Abtropfbehälter ab.**
- Leeren und reinigen Sie sie.
- Die Düse wird nach vorne geschoben und dann etwas herabgesetzt.

4

- **Schrauben Sie den Auslass der Düse (10) mit der Dampfdüse (8) ab.**
- Nicht die Dichtungen des Auslasses entfernen, sie könnten dadurch beschädigt werden und die Aufschäumleistung könnte herabgesetzt werden.

⚠ **Achtung: Verbrennungsgefahr beim Abschrauben, die Temperatur der Düse kann hoch sein (>50°c).**

5

- Die 3 Löcher des Düsenauslasses werden mit Hilfe der mit dem Welcome Pack gelieferten Nadel gereinigt. Die beiden Teile müssen getrennt werden, um sie richtig zu reinigen.
- Den Auslass nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Achten Sie darauf, den Silikonauslass gründlich zu reinigen.
- Drücken Sie **OK**.

6

- **Das Dampfrohr wird herabgesetzt.**
- So kann es mit einem feuchten Tuch gut gereinigt werden (Spülmittel kann verwendet, muss aber gut abgespült werden). Das Dampfrohr kann nicht zerlegt werden.
- Drücken Sie **OK**. Das Dampfrohr fährt hoch, damit Sie den Düsenaufsatz und die Düse wieder einbauen können.

7

- **Verschrauben Sie die Düse mit dem Auslass am Dampfrohr.**
- Drücken Sie **OK**.
- Die Dampfdüseneinheit fährt hoch und positioniert sich über dem Reinigungsbehälter.

8

- **Reinigung des Reinigungsbehälters der Dampfdüse (11).**
- Drücken Sie **JA** bei der Frage: „Möchten Sie den Reinigungsbehälter reinigen?“, wenn Sie dessen Reinigung vornehmen wollen.
- Drücken Sie auf die Oberseite des Behälters, um ihn herauszunehmen. Reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser.
- Reinigen Sie auch das Teil hinter dem Reinigungsbehälter der Dampfdüse mit einem feuchten Tuch (Spülmittel kann verwendet, muss aber gut abgespüllt werden).
- Um den Behälter wieder einzusetzen, setzen Sie zunächst den unteren Teil ein und drücken Sie anschließend auf den oberen Teil, bis Sie ein Klicken hören.
- Drücken Sie **OK**.

9

- **Setzen Sie die beiden Abtropfbehälter wieder ein**.
- Der manuelle Reinigungszyklus der Dampfdüse ist abgeschlossen.
- Drücken Sie **OK**.

Achtung: Die manuelle Reinigung der Düse und des Reinigungsbehälters muss unbedingt mit diesen Sequenzen durchgeführt werden: Ansonsten besteht die Gefahr der Beschädigung der Dampfdüseneinheit, des falschen Betriebs oder eines Gerätebruchs.

Reinigung des Reinigungsbehälters der Dampfdüse

1

- **Drücken Sie auf den Reiter „Service“ des Hauptmenüs.**
- Um die Dampfdüse und ihren Behälter zur reinigen, ist es notwendig die dafür im Reiter „Service“ vorgesehenen Sequenzen durchzuführen.
- Bei Nichteinhaltung dieser Sequenzen könnte das System beschädigt werden.
- Drücken Sie die Taste „Reinigungsbehälter“.
- Zum Verlassen des „"Service" Menü“: Drücken Sie den Reiter „Service“.

2

- Danach befolgen Sie die Anweisungen auf dem farbigen Touchscreen Display (Siehe auch Abbildungen von Schritt 9 der manuellen Reinigung der Düse bis zum Erhalt des rechts abgebildeten Farbiges Touchscreen Display).
- **Dieser Reinigungszyklus ist beendet.**

Reinigung des Kaffeepulverschachts

Achtung: Die Klappe nicht mit Gewalt öffnen, sie ist während der Getränkebereitung stets verriegelt.

1

- **Drücken Sie auf den Reiter „Service“ des Hauptmenüs.**
- Sie können den Kaffeepulverschacht nicht reinigen, ohne über den Reiter „Service“ zu gehen, außer wenn Sie gerade ein Kaffeegetränk mit gemahlenem Kaffee zubereiten. Befolgen Sie stets die Anweisungen auf dem farbigen Touchscreen Display.
- Drücken Sie die Taste „Reinigung Kaffeepulverschacht“ des farbigen Touchscreen Displays.
- Der Kaffeepulverschacht wird entriegelt.
- Zum Verlassen des „"Service" Menüs“: Drücken Sie den Reiter „Service“.

2

- **Öffnen Sie den Deckel des Kaffeepulverschachts.**
- Ziehen Sie den Kaffeepulverschacht heraus.

3

- **Reinigen Sie den Kaffepulverschacht.**
- Sie können ihn mit dem Pinsel reinigen oder unter fließendes Wasser halten. Achten Sie darauf, ihn gut abzutrocknen. Er muss trocken sein, bevor er wieder eingesetzt wird.

4

- **Setzen Sie den Kaffeepulverschacht wieder ein.**
- Schließen Sie den Deckel des Kaffeepulverschachts wieder. Der Kaffeepulverschacht ist nun verriegelt. Wenn die Maschine anfragt, ob Sie die Klappe abgenommen haben: Drücken Sie **OK**.

5

- **Die Reinigung des Kaffeepulverschachts ist abgeschlossen.**

■ Die Flasche mit Reinigungsflüssigkeit auswechseln

Die Maschine fordert das Auswechseln der Flasche mit Reinigungsflüssigkeit auf. Die Flasche kann aber auch auf Anforderung des Benutzers getauscht werden.

1

- **Drücken Sie auf den Reiter „Service“.**
- Dieses Programm muss stets verwendet werden, damit die Zähler zurückgesetzt werden.
- Drücken Sie die Taste „Auswechseln der Flasche mit Reinigungsflüssigkeit“ des farbigen Touchscreen Displays.
- Zum Verlassen des „Service“ Menüs: Drücken Sie den Reiter „Service“.

2

- **Öffnen Sie die linke Tür (15).**
- Ziehen Sie am Fach (19) der Flasche mit Reinigungsflüssigkeit.
- Schrauben Sie die auszuwechselnde Flasche ab. Verwenden Sie nur Krups Flaschen. Die Verwendung anderer, nicht kompatibler oder nicht von Krups zugelassener Produkte führt zum Erlöschen der Garantie.

3

- **Nehmen Sie den Verschluss der neuen Flasche mit Reinigungsflüssigkeit ab und schrauben Sie ihn anschließend am Fach (19) fest.**
- Schrauben Sie die neue Flasche ein. **Setzen Sie die Flasche mit Flüssigkeit in einer Ebene mit dem Fach ein.**
- Machen Sie mindestens zwei Umdrehungen.

4

- **Schieben Sie das Fach nach hinten.**
- Schließen Sie die Tür wieder.
- Drücken Sie **OK**.
- **Das Programm ist abgeschlossen.**

8.3 Automatische Reinigungsprogramme für die Maschine

■ Automatisches Reinigungsprogramm für den Kaffeekreislauf

Wenn eine Reinigung erforderlich ist, wird Sie das Gerät darauf hinweisen. Diese Reinigung muss ungefähr alle 360 Zubereitungen erfolgen.

Für die Durchführung dieses Reinigungsprogramms benötigen Sie einen Behälter, der mindestens 0,6 Liter fasst und der unter den Kaffeeauslauf gesetzt werden kann, sowie ein Reinigungstab von KRUPS (XS3000, 2 Tabs im Welcome Pack enthalten).

Das automatische Reinigungsprogramm besteht aus 3 Phasen: einem Reinigungszyklus und zwei Spülzyklen. Es dauert etwa 20 Minuten.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsplatte während der Reinigungs- und Entkalkungszyklen geschützt ist, vor allem wenn sie aus Marmor, Stein oder Holz ist.

Achtung: Sie müssen das Reinigungsprogramm nicht unbedingt sofort ausführen, wenn das Gerät Sie dazu auffordert. Sie sollten es aber innerhalb kurzer Zeit durchführen. Verwenden Sie ausschließlich Reinigungstabs von KRUPS (XS 3000), denn die Garantie gilt nicht für durch die Benutzung von Tabs anderer Marken hervorgerufene Sachschäden. Die Reinigungstabs sind in Ihrem KRUPS-Kundendienstzentrum erhältlich.

Achtung: Um die Garantiebedingungen einzuhalten, muss der Reinigungszyklus durchgeführt werden, wenn das Gerät Sie auffordert, ihn nicht mehr aufzuschieben.

Wir stellen Ihnen hier die Hauptschritte dieses Programms vor. Folgen Sie ansonsten den Anweisungen auf dem farbigen Touchscreen Display, die von der Maschine angezeigt werden.

1

- **Drücken Sie auf den Reiter „Service“ des Hauptmenüs.**
- Drücken Sie die Taste „Reinigung Kaffeekreislauf“ des farbigen Touchscreen Displays.
- Zum Verlassen des „Service“ Menüs: Drücken Sie den Reiter „Service“.

2

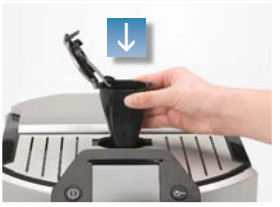
- **Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter, nehmen Sie die Abtropfbehälter heraus und leeren Sie diese, füllen Sie den Wasserbehälter auf.**

3

- **Öffnen Sie den Deckel der Kaffeepulverklappe.**
- Ziehen Sie den Kaffeepulverschacht heraus.
- Reinigen Sie den Kaffeepulverschacht. Sie können ihn mit dem Pinsel des Dosierlöffels (20) reinigen oder unter fließendes Wasser halten. Achten Sie darauf, ihn gut abzutrocknen. Er muss trocken sein, wenn er wieder eingesetzt wird.

4

- **Setzen Sie den Schacht wieder ein, ohne den Deckel zu verschließen.**



5

- **Legen Sie das Reinigungstab in den Schacht.**
- Schließen Sie den Deckel des Kaffeepulverschachts wieder. Es ist wichtig, das Programm vollständig auszuführen. Der Schacht ist verriegelt.
- Drücken Sie **OK**.

6

- **Stellen Sie einen Behälter mit mindestens 0,6 l Fassungsvermögen unter den Kaffeeauslauf und Drücken Sie OK.**
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem farbigen Touchscreen Display. Sobald der Reinigungszyklus beendet ist, leeren Sie den Behälter und setzen Sie ihn unter den Kaffeeauslauf. Geben Sie Wasser in den Behälter. Sobald die zweite Spülung beendet ist, leeren Sie den Behälter und die Abtropfbehälter.

7

- **Die Reinigung des Kaffeekreislaufes ist beendet.**

Achtung: Achten Sie darauf, das Reinigungsprogramm vollständig auszuführen.
Wenn das Reinigungsprogramm durch einen Stromausfall oder eine unbeabsichtigte Abschaltung der Maschine unterbrochen wird, muss es erneut gestartet werden und fängt wieder von vorne an. In diesem Fall müssen Sie einen neuen Reinigungstab verwenden. Das Programm muss komplett neu gestartet werden, um den Wasserkreislauf zu spülen und die gesundheitsschädlichen Spuren des Reinigungsprodukts zu entfernen.

■ Automatisches Entkalkungsprogramm für den Dampfkreislauf

Das Gerät zeigt eine Meldung, wenn das Entkalkungsprogramm durchgeführt werden muss. Die Häufigkeit der Durchführung dieses Programms hängt von der Qualität des benutzten Wassers ab (je mehr Kalk das Wasser enthält, desto regelmäßiger muss das Gerät entkalkt werden) und davon, ob Sie einen Filter „Claris Aqua Filter System“ verwenden oder nicht. Für die Durchführung des Entkalkungsprogramms benötigen Sie einen Behälter, der mindestens 0,6 l fasst und der unter den Kaffeeauslauf und die Dampfdüse gestellt werden kann, sowie ein Päckchen KRUPS-Entkalker (F 054 - ein Päckchen (40 g) ist im Welcome Pack enthalten). Das automatische Entkalkungsprogramm besteht aus 3 Phasen: einem Entkalkungszyklus und zwei Spülzyklen. Das Programm dauert 22 Minuten.

Achtung: Sie müssen das Entkalkungsprogramm nicht unbedingt sofort ausführen, wenn das Gerät Sie dazu auffordert. Sie sollten es aber innerhalb kurzer Zeit durchführen. Verwenden Sie nur die KRUPS-Reinigungstabs (XS 3000) aus dem Welcome Pack, denn die Garantie gilt nicht für Sachschäden, die durch die Verwendung von Produkten anderer Marken hervorgerufen werden. Die Entkalkerpäckchen sind in Ihrem KRUPS-Kundendienstzentrum erhältlich.

Achtung: Um die Garantiebedingungen einzuhalten, muss der Reinigungszyklus durchgeführt werden, wenn das Gerät Sie auffordert, ihn nicht mehr aufzuschieben.

1

- **Bestätigen Sie den Start des Programms, wenn Sie dazu aufgefordert werden.**

2

- **Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter.**
  Nehmen Sie die Abtropfbehälter ab und leeren Sie sie.

3

- **Nehmen Sie den Wasserbehälter ab.**
- Wenn Sie die Filterpatrone von Krups Claris Aqua Filter System verwenden, nehmen Sie sie vor dem Entkalkungsvorgang heraus.
- Leeren Sie den Wasserbehälter und füllen Sie ihn bis zur Markierung „Calc“ mit Wasser.
- Füllen Sie den Entkalker in den Wasserbehälter und setzen Sie ihn anschließend wieder ein.
- Verwenden Sie einen großen Löffel mit langem Stiel, um das Wasser des Behälters zu mischen oder ziehen Sie den Wasserbehälter heraus und schütteln Sie ihn vorsichtig hin und her, bis der Entkalker vollständig aufgelöst ist.

4

- **Stellen Sie einen Behälter mit mindestens 0,6 l Fassungsvermögen unter den Kaffeeauslauf und Drücken Sie OK.**
- Die Entkalkungsphase beginnt.

5

- **Am Ende des Entkalkungsvorgangs: Leeren Sie den Behälter und stellen Sie ihn wieder an seinen Platz. Leeren Sie anschließend den Wasserbehälter, spülen Sie ihn gut aus und füllen Sie ihn auf.**
- Die erste Spülung beginnt.

6

- **Ende der ersten Spülung: Leeren Sie den Behälter und setzen Sie ihn wieder ein.**

7

- **Ende der zweiten Spülphase und der Entkalkungsphase des Dampfkreislaufes.**
- Die Düse kehrt in ihren Reinigungsbehälter zurück.
- Setzen Sie vorher gegebenenfalls den Filter Claris Aqua Filter System wieder ein.
- Leeren Sie Ihren Behälter und füllen Sie den Wasserbehälter auf, falls erforderlich.

Achtung: Bei den Entkalkungsprogrammen der Maschine oder dem Reinigungsprogramm des Kaffeekreislaufes kann das Wasser ziemlich stark herausspritzen. Legen Sie bei Bedarf eine Papierserviette auf den Rost des Abtropfbehälters.

9 FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

■ Wenn Ihre Maschine nicht richtig funktioniert, versuchen Sie zunächst, das Problem mit Hilfe dieser Liste der Funktionsstörungen zu lösen. Wenn die Funktionsstörung trotz allem weiterbesteht, wenden Sie sich an unsere Hotline (siehe Kapitel 3.2).

PROBLEM FUNKTIONSSTÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG
Die Maschine zeigt einen Defekt an, die Software „hängt“ oder Ihre Maschine weist eine Funktionsstörung auf.	▪ Softwareproblem.	▪ Die Maschine ausschalten und den Netzstecker herausziehen, die Filterpatrone herausnehmen, 20 Sekunden warten und die Maschine neu starten. ▪ Wenn das Problem fortbesteht, die Anzeige auf dem farbigen Touchscreen Display notieren und den KRUPS-Kundendienst anrufen.
Das Gerät schaltet sich nicht ein, nachdem auf die Ein/Aus-Taste gedrückt wurde.	▪ Stromausfall oder defekte Sicherung. ▪ Der Netzstecker ist nicht richtig in die Steckdose oder in die Maschine gesteckt oder die 230 V-Netzsteckdose ist defekt. ▪ Das Gerät ist defekt.	▪ Überprüfen Sie die Sicherungen in Ihrem Haushalt. ▪ Prüfen Sie, ob der Stecker richtig In die Steckdose gesteckt ist oder lassen Sie die Netzsteckdose reparieren. ▪ Lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Techniker überprüfen.
Sie haben gemahlenen Kaffee verwendet und die Maschine macht keinen Kaffee.	▪ Sie haben zu viel gemahlenen Kaffee hineingegeben oder der gemahlene Kaffee ist zu fein.	▪ Verwenden Sie eine Mischung für Espresso-Kaffeemaschinen.
Der Espresso oder der Kaffee ist nicht heiß genug.	▪ Die Temperatur des Kaffees ist zu niedrig eingestellt. ▪ Die Kaffeetasse ist kalt.	▪ Überprüfen Sie die Kaffeetemperatur im Menü Einstellungen. ▪ Programmieren Sie Ihr Kaffeegetränk mit der Funktion „Favoriten“ und erhöhen Sie die Temperatur. ▪ Wärmen Sie die Tasse an, indem Sie sie mit heißen Wasser ausspülen, bevor Sie die Kaffeezubereitung starten.
Der Kaffee ist zu dünn oder nicht stark genug.	▪ Im Kaffeebohnenbehälter ist nicht genügend Kaffee. ▪ Die zubereitete Kaffeemenge ist zu groß.	▪ Prüfen Sie, ob Kaffee im Behälter vorhanden ist und nichts die Erkennungseinheit der Präsenz blockiert. ▪ Verringern Sie die Wassermenge im Kaffee.
Der Kaffee fließt zu langsam.	▪ Die Filterpatrone ist verstopft.	▪ Eine Reinigung der Maschine starten. ▪ Die Filterpatrone entfernen/wechseln.

PROBLEM FUNKTIONSSTÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG
Der Kaffee hat zu wenig Crema.		▪ Eine Reinigung der Maschine starten (s. Kapitel 8).
Die Kaffeemühle gibt ein ungewöhnliches Geräusch von sich.	▪ Es sind Fremdkörper in die Kaffeemühle geraten.	▪ Überprüfen Sie, ob Sie den Fremdkörper mithilfe eines Gegenstands herausziehen können. Ziehen Sie den Netzstecker vor jedem Eingriff heraus. ▪ Kontaktieren Sie den KRUPS-Kundendienst.
Aus der Dampfdüse tritt kein Dampf aus.	▪ Die Düse oder die Halterung der Düse ist verstopft. ▪ Das verwendete Wasser ist für die Dampferzeugung nicht optimal.	▪ Waschen Sie die Dampfdüse von Hand aus (s. Kapitel 8), reinigen Sie jedes einzelne Teil und beseitigen Sie eventuelle Verstopfungen. ▪ Überprüfen Sie, ob die Dampfdüse richtig eingeschraubt ist. ▪ Leeren Sie den Behälter und nehmen Sie vorübergehend die Claris-Patrone heraus. ▪ Füllen Sie den Behälter mit Mineralwasser mit hohem Calcium-Gehalt (>100 mg/l) und führen Sie 5 bis 10 Dampfkreisläufe in einen Behälter durch, bis der Strahl wieder kräftig ist.
Die Menge an Milchschaum ist unzureichend.	▪ Der Dampf kommt nicht richtig heraus. ▪ Die Milch ist nicht kalt genug.	▪ Vorherigen Absatz. ▪ Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von frischer, vor kurzem geöffneter pasteurisierter Milch oder H-Milch.
Der Milchschaum ist nicht fein genug.	▪ Der Dampf kommt nicht richtig heraus. ▪ Die Milch ist nicht geeignet.	▪ Überprüfen Sie, ob die Milch frisch und kalt ist. ▪ Überprüfen Sie, ob die Milchmenge im Glas ausreichend ist. ▪ Waschen Sie die Dampfdüse von Hand aus (s. Kapitel 8), reinigen Sie jedes einzelne Teil und beseitigen Sie eventuelle Verstopfungen. ▪ Überprüfen Sie, ob die Dampfdüse richtig eingeschraubt ist. ▪ Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von frischer, vor kurzem geöffneter pasteurisierter Milch oder H-Milch.

PROBLEM FUNKTIONSSTÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG
Die Düse wird nicht richtig gereinigt.	▪ Zuwenig Reinigungsflüssigkeit. ▪ Die Milch ist nicht geeignet.	▪ Überprüfen Sie, ob Ihr Kaffeegetränk während des Aufheizens oder Aufschäumens kocht. In diesem Fall muss die Aufheiz- und/oder Aufschäumzeit herabgesetzt werden. ▪ Überprüfen Sie, ob das Reinigungsfläschchen nicht leer ist. ▪ Nehmen Sie eine manuelle Reinigung vor. ▪ Wir raten Ihnen, kalte Milch zu verwenden.
Nachdem Sie den Wasserbehälter aufgefüllt haben, bleibt die Warnmeldung am farbigen Touchscreen Display angezeigt.	▪ Der Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt. ▪ Der Schwimmer am Boden des Behälters kann sich nicht frei bewegen. ▪ Der Wasserbehälter ist verkalkt.	▪ Den Schwimmer überprüfen und gegebenenfalls befreien. ▪ Den Wasserbehälter entnehmen und wieder einsetzen, dabei den Widerstand überwinden. ▪ Den Wasserbehälter unter fließendem Wasser spülen und gegebenenfalls eine Entkalkung durchführen.
Nachdem Sie der Abtropfbehälter geleert haben, wird weiterhin die Warnmeldung am farbigen Touchscreen Display angezeigt.	▪ Der Überlaufsensor ist verschmutzt.	▪ Die Überlaufsensoren hinter dem Abtropfbehälter reinigen und trocknen.
Nachdem Sie den Kaffeesatzbehälter geleert haben, wird weiterhin die Warnmeldung am farbigen Touchscreen Display angezeigt.	▪ Der Kaffeesatzauffang ist nicht richtig eingesetzt. ▪ Der Kaffeesatzauffang wurde zu schnell wieder eingesetzt.	▪ Den Kaffeesatzauffang wieder richtig einsetzen. ▪ Im Allgemeinen mindestens 8 Sekunden warten, bevor der leere Behälter wieder eingebaut wird.
Während eines Zyklus kam es zu einem Stromausfall.		▪ Das Gerät setzt sich beim erneuten Einschalten automatisch zurück.
Unter dem Gerät befindet sich Wasser.	▪ Der Abtropfbehälter ist nicht richtig eingesetzt oder läuft über.	▪ Überprüfen Sie, ob der Abtropfbehälter richtig eingesetzt wurde und leeren Sie ihn, falls nötig.

Hinweis: Viele Probleme des Programms lassen sich lösen, indem der Netzstecker eine Minute lang herausgezogen und wieder eingesteckt wird.

Gefahr: Nur ein qualifizierter Techniker darf Reparaturen am Netzkabel vornehmen und am 230-V-Stromnetz arbeiten. Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag! Verwenden Sie keine Geräte, die sichtbare Beschädigungen aufweisen!

10 TECHNISCHE DATEN

Spannung:	220-240V / 50 Hz	**Gewicht EA9000:**	11,5 kg
Leistung:	Bei Betrieb: 1450 W	**Kaffeesatzbehälter**	
Energieverbrauch:	Im Stand-by-Modus: 0 W	**Kleiner Abtropfbehälter**	
Wasserbehälter:	1,7 l	**Großer Abtropfbehälter**	
Kaffeebohnenbehälter:	280 g	**Kabellänge**	
Pumpendruck:	15 bar	**Fassungsvermögen Kaffeepulverschacht**	1 Löffel oder 6 Gramm
Abmessungen (H*B*T):	38,5*29,5*39,5 cm		

11 TRANSPORT

- Bewahren Sie die Originalverpackung für den Transport des Geräts auf.
  Denken Sie vor dem Transport oder Umlegen des Geräts daran, den Kaffeesatzbehälter, den Kaffeebohnenbehälter, die Flasche mit Reinigungsflüssigkeit, den Wasserbehälter und die Abtropfbehälter zu entleeren, um zu vermeiden, dass Wasser, Reinigungs- oder Entkalkungsmittel ausläuft.

Achtung: Wenn das Gerät beim Transport aus der Verpackung fällt, sollte es zu einem Kundendienstzentrum gebracht werden, um es überprüfen zu lassen und somit jegliche Brandgefahr oder andere Gefahr in Zusammenhang mit Strom zu vermeiden.

12 ENTSORGUNG

- Das auf dem Gerät oder auf der Verpackung vorhandene Symbol zeigt an, dass das Produkt in keinem Fall als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss daher bei einer Müllsammelstelle abgegeben werden, die mit dem Recyceln von elektrischen und elektronischen Geräten beauftragt ist. Durch eine korrekte Trennung und Entsorgung Ihrer Geräte an deren Lebensende tragen Sie dazu bei, die natürlichen Ressourcen zu schützen und umwelt- und gesundheitsschädliche Folgen für den Menschen zu vermeiden. Weitere Auskünfte zum nächsten Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrem Händler.

Hinweis: Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet oder recycelt werden können.

KRUPS

ESPRESSO AUTOMATIC

SERIE EA9000

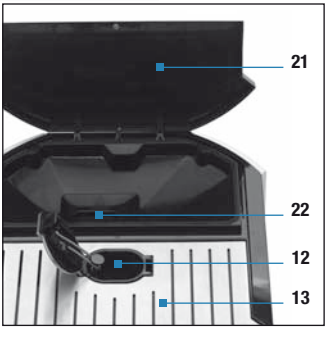
WWW.KRUPS.COM

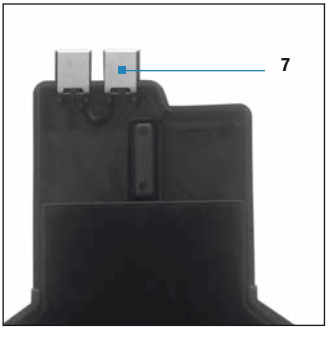
TÜV SÜD
Production monitored
Quality tested
Usability
Endurance test
Tested for toxic substances
Voluntary testing according to TÜV SÜD Product Service Standard
www.tuev-sued.com/pss74662

1
3
2
19
20
18
15
14
16
23
4
5
11
7
6
17
KRUPS
Calc

20

9
8
10


21
22
12
13


7

BIENVENUE

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre **Espresso Automatic Serie EA9000**. Votre machine vous donne la possibilité de préparer des boissons très variées, des espressos, cafés ou boissons lactées de façon totalement automatique. Elle a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au restaurant, quel que soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation.

Grâce à son Compact Thermoblock System avec chambre de percolation intégrée, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille soit à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction soit à partir de moulu via une trappe, votre machine vous permettra d'obtenir des ristrettos, espressos, et cafés chauds dès la première tasse avec un maximum d'arômes et recouverts d'une crème couleur chamois.

Grâce à son système exclusif et breveté de préparation automatique de boissons lactées, vous préparerez très facilement cappuccino et caffe latte réussis sans compromis : chaud, avec « effet trois couches » et avec une mousse dense et onctueuse. Ses programmes de rinçage et de nettoyage automatiques de la buse vapeur permettent une hygiène sans contrainte, au service d'une performance immuable tasse après tasse.

Grâce à la fonction eau chaude, vous pourrez préparer thés et autres boissons instantanées.

Toutes ces boissons sont personnalisables à l'aide du menu « Favoris ». Vous pouvez agir sur le volume, les proportions, l'intensité et la température de vos boissons.

L'écran tactile couleur vous permet à cet égard, une navigation ergonomique et confortable. Il vous guidera sur l'ensemble des étapes, de la préparation de votre boisson aux opérations de maintenance.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre machine Krups.

L'équipe Krups

QUELQUES CONSEILS D'EXPERT

Pour obtenir les meilleurs résultats de votre machine, permettez-nous de vous rappeler ces quelques conseils :

- La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût de votre café. Nous vous recommandons d'utiliser la cartouche Claris Aqua Filter System ou de l'eau faiblement minéralisée afin de préserver tous les arômes de votre café.

- Pour la préparation des recettes ristretto, espresso et café nous vous préconisons d'utiliser des tasses en porcelaine en forme de tulipe préalablement préchauffées (en les passant sous l'eau chaude par exemple) et dont la taille est adaptée à la quantité que vous souhaitez. Pour vos recettes cappuccino, caffe latte et lait chaud, nous vous recommandons d'utiliser des tasses en verre épais, afin d'avoir un résultat esthétique, précis et gourmand.

- Les grains de café torréfiés peuvent perdre de leur arôme s'ils ne sont pas protégés. Nous vous conseillons d'utiliser la quantité de grains équivalente à votre consommation pour les 4-5 jours à venir. La machine détectant automatiquement le manque de grains, vous êtes assuré de toujours avoir suffisamment de grains pour vos préparations à base de café. La qualité du café en grains étant subjective et variée, nous pouvons néanmoins vous recommander d'utiliser de l'arabica plutôt que du robusta. Après certainement plusieurs essais, vous trouverez le type de mélange et de torréfaction du café en grains correspondant à vos goûts. Enfin, nous souhaitons retenir votre attention au sujet des grains huileux et caramélisés que vous devez proscrire, ceux-ci pouvant endommager la machine.

- La qualité et la finesse du broyage du grain influent sur la force des arômes et la qualité de la crème. Plus elle est fine, plus la crème sera onctueuse. Elle doit par ailleurs être adaptée à la boisson que vous souhaitez : fin pour le ristretto et l'espresso, plus grossière pour le café. Pour votre confort, la machine réalise cette opération automatiquement.

- Grâce à la trappe et la cuillère à mouture, vous pourrez choisir de déguster une boisson différemment. La mouture permet de varier les arômes et les forces de café selon vos envies. Elle se conserve idéalement au réfrigérateur dans un sachet bien hermetiquement fermé.

- Vous pouvez utiliser du lait pasteurisé ou UHT, écrémé, demi-écrémé ou entier, sortant du réfrigérateur (7°C). L'utilisation de laits spéciaux (microfiltrés, crus, fermentés, enrichis...) peut donner des résultats moins satisfaisants notamment en terme de qualité de mousse. Nous vous conseillons cependant d'utiliser du lait froid et récemment ouvert pour les recettes préprogrammées.

Important : **Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le.**
Veuillez respecter les consignes de sécurité.

Fabricant
SAS GSM
Rue Saint-Léonard
F-53104 Mayenne
France

La durée de la garantie de cet appareil est de 2 ans et/ou 8.000 cycles avec un maximum de 4000 cycles par an. Veuillez vous reporter au document de garanties pour plus de détails sur les autres conditions de garantie dans votre pays.

Ce produit est destiné à un usage domestique seulement et ne convient pas à une utilisation professionnelle ou commerciale. Toute autre utilisation autre que domestique annule la garantie.

La garantie ne couvre pas les dommages et détériorations provenant d'une mauvaise utilisation, de réparations effectuées par des personnes non habilitées ou encore du non respect du mode d'emploi. La garantie ne sera pas assurée si toutes les opérations ou instructions d'entretien ne sont pas respectées ; si des produits de nettoyage ou de détartrage non conformes aux spécifications d'origine KRUPS sont utilisés. La garantie ne s'applique pas dans le cas où la cartouche filtrante Claris Aqua Filter System n'est pas utilisée selon les instructions KRUPS. L'usure normale des pièces (meules de broyage, valves, joints) est exempte de la garantie ainsi que les dommages causés par des objets extérieurs dans le broyeur à café (par exemple : bois, cailloux, plastiques, pièces...).

Attention : **N'utilisez pour cette machine que des accessoires Krups pour conserver la garantie.**

ACCESSOIRES (vendus séparément)

Photos non contractuelles

F 088
Cartouche
Claris - Aqua
Filter System
(1 cartouche
fournie)

XS 9000
(2 flacons de liquide
de nettoyage buse
vapeur)

F 054
Poudre de
détartrage
(1 sachet
fourni)

XS 3000
Tablette de
10 pastilles
de nettoyage
(2 pastilles
fournies)

SOMMAIRE

1 INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI 6
1.1 Guide des symboles du mode d'emploi 6
1.2 Consignes de sécurité 6
1.3 Utilisation conforme 8
1.4 Produits fournis avec votre machine 9
1.5 Contrôle usine 9

2 VUE D'ENSEMBLE 10
2.1 Descriptif de l'appareil 10
2.2 Présentation des différents symboles 12
2.3 Principales manipulations de l'appareil 12

3 MISE EN SERVICE 15
INSTALLATION DE L'APPAREIL 15
3.1 Avant la première utilisation 15
3.2 Réglages initiaux 16
3.3 Réalisation des réglages 16

4 PRÉPARATION DES BOISSONS 20
4.1 Information sur les recettes 20
4.2 Préparation des boissons café à base de café en grains 22
4.3 Préparation des boissons café à base de café moulu 26
4.4 Préparation des autres boissons : lait chaud avec ou sans mousse et eau chaude 28

5 MENU « FAVORIS » 32

6 RÉGLAGES 35

7 INFO 37

8 ENTRETIEN ET NETTOYAGE 39
8.1 Entretiens réguliers 39
8.2 Menu entretien 41
8.3 Programmes automatiques de nettoyage machine 47

9 PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES 51

10 DONNÉES TECHNIQUES 54

11 TRANSPORT 54

12 ÉLIMINATION 54

1 INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI

■ Vous trouverez dans ce manuel toutes les informations importantes concernant la mise en service, l'utilisation et l'entretien de votre machine à café/espresso automatique. Figurent également dans ce mode d'emploi d'importantes consignes de sécurité. Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégagerait Krups de toute responsabilité.

1.1 Guide des symboles du mode d'emploi

■ Symboles et mots associés utilisés dans ce mode d'emploi.

SYMBOLE	MOT ASSOCIÉ	SIGNIFICATION
	Danger	Mise en garde contre des risques de blessures corporelles graves ou mortelles. Le symbole de l'éclair met en garde contre des dangers liés à la présence de l'électricité.
	Attention	Mise en garde contre la survenue éventuelle de dysfonctionnements, de dommages ou la destruction de l'appareil.
	Important **Remarque**	Remarque générale concernant l'utilisation de l'appareil ou importante pour son fonctionnement.

1.2 Consignes de sécurité

Important : Ces consignes de sécurité sont destinées à vous protéger, vous, les tiers et l'appareil. Elles doivent donc être impérativement respectées.

Conditions d'utilisation

- Ne pas immerger l'appareil. Ne pas immerger le fil ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide. Tout contact des pièces conductrices de l'appareil avec de l'humidité ou de l'eau peut entraîner des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité ! Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'intérieur et dans des locaux secs.
- En cas de changement de température de l'air ambiant du froid au chaud, patientez quelques heures avant de mettre en marche votre appareil afin qu'il ne soit pas endommagé par l'eau de condensation.
- Évitez de placer l'appareil à la lumière directe du soleil, dans un endroit exposé à la chaleur, au froid, au gel ou à l'humidité.
- Veillez à ne pas poser l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante ou à proximité d'une flamme nue, afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'autres dommages !

- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas d'ingestion d'un des produits fournis avec la machine, prévenez immédiatement votre médecin et/ou le centre anti-poison.

Alimentation électrique

Danger : Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures mortelles liées à l'électricité !

- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre.
- Assurez-vous que la prise secteur est facilement accessible afin de pouvoir facilement débrancher la fiche en cas de dysfonctionnement ou par exemple lors d'un orage.
  Pour la sécurité de votre appareil, retirez la prise secteur en cas d'orage. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour retirer la prise secteur.
- Retirez immédiatement la prise secteur si vous constatez une anomalie quelconque pendant le fonctionnement ou si la percolation ne se déroule pas correctement.
  Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser pendant une longue période et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par un centre agréé KRUPS.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne laissez pas votre main ou le câble d'alimentation sur les parties chaudes de l'appareil.
- L'emploi de prises multiples ou de rallonges est déconseillé.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.

Appareil

- Ne mettez pas d'eau dans le réservoir à café en grains et/ou sous la trappe à mouture.
- Excepté pour le nettoyage et le détartrage selon les procédures du mode d'emploi de l'appareil, toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé KRUPS.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et consommables agréés KRUPS car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.
- Débranchez l'appareil lorsque vous quittez la pièce ou la maison pour une période prolongée.
- N'ouvrez jamais l'appareil. Attention, danger de mort dû au courant électrique ! Toute ouverture non autorisée de l'appareil annule la garantie. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi un dommage. Dans un tel cas, il est conseillé de faire examiner l'appareil par un centre agréé KRUPS (consultez la liste dans le livret Service KRUPS).

- Pour des raisons de sécurité et d'homologation, toute transformation ou modification de l'appareil, réalisée à titre individuel, est interdite car seuls les appareils testés sont homologués et le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage.
- Lors de la production de vapeur pour la réalisation d'un cappuccino, d'un lait chaud ou d'une eau chaude, ne bloquez pas le mécanisme d'avancement, de descente, de remontée ou de recul de la buse vapeur. Dans un tel cas, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage et toute dégradation de l'appareil ne sera pas couverte au titre de la garantie.
- Pour des raisons de sécurité, lors de la production de vapeur pour la réalisation d'un cappuccino, d'un lait chaud ou d'une eau chaude, prenez garde à ne pas placer une main sous la sortie de la buse vapeur.
- La buse vapeur peut être chaude, prenez garde à ne pas la manipuler pendant ou juste après une préparation.
- Ne pas mettre la main ou tout autre obstacle pouvant gêner le déplacement de la buse.
- Risques de pincements et de brûlures si vous ne mettez pas de tasse ou si vous la mettez mal.
- Ne mettez jamais autre chose que du café moulu ou la pastille de nettoyage dans la trappe prévue à cet effet, ne placez pas plus de mouture que la dose maximale autorisée (1 cuillère). Dans un tel cas toute dégradation de l'appareil ne sera pas couverte au titre de la garantie.

Utilisation et Entretien

- En cas de dysfonctionnement ou de mauvais état de marche, vérifiez l'appareil et essayez de résoudre le problème (voir chapitre 9 : Problèmes et actions correctives) ou faites réparer l'appareil si le dysfonctionnement persiste.
- Reportez-vous toujours aux instructions pour le détatrage/nettoyage de l'appareil. Débranchez la fiche secteur avant d'entreprendre toute opération d'entretien.
- En cas d'absence de détartrage, de nettoyage ou d'entretien régulier ou suite à la présence de corps étranger dans le broyeur ou dans la trappe à mouture, la garantie de votre appareil ne pourra être prise en compte.

1.3 Utilisation conforme

- Cette machine à café/espresso Espresso Automatic Serie EA9000 ne doit être utilisée que pour la préparation d'espresso, de café, d'eau chaude, ou pour faire mousser du lait.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues (dans la limite de 4000 cycles par an) telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiels ;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cette machine à café/espresso Espresso Automatic Serie EA9000 n'est pas conçue pour une utilisation commerciale ou professionnelle. Une utilisation autre que celle décrite dans le présent manuel n'est pas conforme aux prescriptions et peut engendrer des blessures corporelles et des dommages matériels ainsi que la détérioration ou la destruction de l'appareil (voir chapitre 1.2 « Consignes de sécurité »).

1.4 Produits fournis avec votre machine

■ Vérifiez les produits fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement notre hotline (voir 3.2 : Réglages initiaux).

Pièces fournies :

- Espresso Automatic Serie EA9000
- 2 flacons de liquide de nettoyage de la buse vapeur
- 2 pastilles de nettoyage
- 1 sachet de détartrant
- Cartouche Claris – Aqua Filter System avec accessoire de vissage
- 2 tasses à cappuccino
- Cuillère à mouture avec pinceau intégré
- 1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau
- Mode d'emploi
- Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups
- Documents de garantie
- 1 cordon d'alimentation
- 1 épingle

1.5 Contrôle usine

■ Votre appareil a été vérifié et testé avant de quitter l'usine de fabrication. Malgré toute l'attention portée au nettoyage, il est néanmoins possible que vous trouviez des résidus de café dans le moulin à café et/ou des gouttes de café sur la grille du bac récolte-goutte. Nous vous remercions de votre compréhension. Nous vous conseillons également de faire un ou plusieurs rinçage avant la première utilisation ou après plusieurs jours sans utilisation.

2 VUE D'ENSEMBLE

2.1 Descriptif de l'appareil

■ La page dépliante représente une photo de l'appareil. Dépliez cette page. Les différents éléments de commande de l'appareil sont mentionnés ci-dessous ainsi qu'une brève description de ceux-ci :

N°	IDENTIFICATION	FONCTION
1	Bouton ON/OFF	Mise sous et hors tension de l'appareil.
2	Bouton mouture	Permet l'accès à la fonction mouture de la machine, au déverrouillage de la trappe mouture.
3	Écran tactile couleur	Permet l'accès aux recettes et aux autres fonctions de la machine.
4	Réservoir d'eau + couvercle amovible	Contient l'eau destinée à préparer les recettes, nettoyages et rinçages.
5	Collecteur de marc de café	Reçoit la mouture usagée.
6	Petit bac récolte-goutte et sa grille : à enlever pour mettre des tasses hautes	Permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant / après les préparations. On peut le retirer pour utiliser des tasses plus hautes (grandes recettes, caffe latte notamment).
7	Grand bac récolte-goutte avec lames de détection	Permet de récupérer l'eau qui s'écoule de l'appareil (purge Thermoblock et système hydraulique) ou celle venant du petit bac récolte-goutte.
8	Buse vapeur / eau chaude	Production de vapeur pour chauffer ou faire mousser le lait. Ou Production d'eau chaude.
9	Tube vapeur / eau chaude	
10	Embout de la buse vapeur	
11	Bac de nettoyage de la buse vapeur	Permet les programmes automatiques de rinçage et de nettoyage de la buse lait.
12	Trappe à mouture	Reçoit la mouture de café. Reçoit la pastille de nettoyage au cours du programme de nettoyage automatique.

N°	IDENTIFICATION	FONCTION
13	Repose tasse	Permet de poser et de préchauffer des tasses.
14	Porte droite	Permet d'accéder au réservoir d'eau.
15	Porte gauche	Permet d'accéder au flacon de liquide de nettoyage, à la cuillère/pinceau mouture et au collecteur de marc de café.
16	buses café et poignée réglable en hauteur	Ecoulement de la recette café préparée.
17	Cordon	Permet d'alimenter la machine (amovible).
18	Flacon liquide de nettoyage	Contient le produit nécessaire au nettoyage automatique de la buse vapeur.
19	Tiroir flacon liquide de nettoyage	Maintien le flacon de nettoyage (vissage).
20	Cuillère mouture avec pinceau intégré	Permet de doser la quantité de mouture nécessaire à la préparation d'un café moulu. Le pinceau permet de nettoyer la trappe mouture des poussières de mouture de café.
21	Couvercle amovible bac à grains	Referme le bac à grains. (Il suffit d'ouvrir légèrement le couvercle amovible à l'aide des encoches sur le coté du bac à grains. Ensuite, l'ouverture est assistée.)
22	Réservoir à café en grains	Reçoit les grains de café et est équipé d'une détection automatique.
23	Eclairage tasse par LED	Permet d'éclairer votre boisson pendant sa préparation.

2.2 Présentation des différents symboles

■ Le tableau ci-dessous récapitule l'ensemble des symboles liés à l'écran :

OK	Permet de valider l'étape.
↩	Permet de revenir à l'étape précédente.
∧ ∨	Permet de faire défiler les différents éléments.
−	Permet de remonter la buse vapeur dans certains menus.
+	Permet de baisser la buse vapeur dans certains menus.
« »	Permet d'aller à l'étape suivante ou d'arrêter une préparation en cours. Par exemple lors d'un cycle de cappuccino de passer de la phase de moussage à la phase café en cours de recette ou d'interrompre la phase café en fin de recette.
□	Permet d'arrêter le cycle lors de la préparation.

2.3 Principales manipulations de l'appareil

■ Allumer ou éteindre l'appareil

Appuyez sur le bouton on / off.

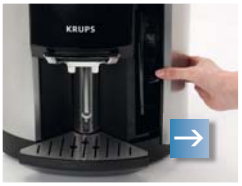
■ Mettre du grain

Ouvrez le couvercle du bac à grains.

Mettez le café en grains.

Fermez le couvercle du bac à grains.

Mettre de l'eau



Ouvrez la porte de droite.

Soulevez
et tirez le réservoir.

Remplissez le réservoir.

Remettez le réservoir.
Fermez la porte.

Vider le collecteur de marc de café

Ouvrez la porte de gauche.

Retirez le collecteur
de marc café.

Videz le marc usagé.

Remettez le collecteur
de marc café.

Vider les bacs récolte-goutte

Retirez le petit bac
récolte-goutte.

Videz le petit bac récolte-
goutte.

Retirez le grand bac
récolte-goutte.

Videz le grand bac
récolte-goutte.
Essuyez les lames.

Replacez le grand et le petit bac récolte-goutte.

Réglage de la hauteur des buses café

2 tasses à espresso sous les buses

Tasse à café sous les buses

Tasse à cappuccino sur le petit bac récolte-goutte

Verre de caffe latte sans le petit bac récolte-goutte

Votre machine est livrée avec deux tasses (pour cappuccino et caffe latte).

3 MISE EN SERVICE

Danger : Branchez l'appareil à une prise secteur de 230V, reliée à la terre. Dans le cas contraire, vous vous exposez à des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité ! Respectez les consignes de sécurité (Voir point « Consignes de sécurité »).

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Placez votre machine sur une surface stable et plane. Assurez-vous que l'endroit choisi est suffisamment aéré car l'appareil dégage de la chaleur. Veuillez ne pas poser l'appareil sur des matières telles que le marbre. Retirer les films qui protègent l'afficheur et les grilles.

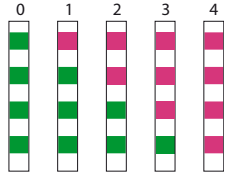
3.1 Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, déterminez la dureté de votre eau afin de pouvoir adapter l'appareil à la dureté constatée. Vous veillerez à également effectuer cette opération lorsque vous utiliserez votre machine dans un lieu dont la dureté de l'eau est différente ou si vous constatez un changement de la dureté de votre eau. Pour connaitre la dureté de l'eau, utilisez le bâtonnet livré avec votre machine ou adressez-vous à votre compagnie des eaux.

Mesure de la dureté de l'eau

- Remplissez un verre d'eau et plongez-y le bâtonnet 5 secondes. Attendez une minute avant de lire le niveau de dureté de l'eau. La classe de dureté constatée (de 0 à 4) vous sera demandée lors du réglage initial de la machine. Les zones rouges sur le bâtonnet indiquent le degré de dureté : la classe 0 correspond à aucune zone rouge, c'est-à-dire que votre eau est très faiblement minéralisée. Selon le nombre de zones rouges, votre eau est plus ou moins fortement minéralisée.
  Vous trouverez le détail des classes dans le tableau ci-dessous :

Degré de dureté	Classe 0	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4



Les classes de dureté de l'eau pour le réglage initial de l'appareil (point 3.2)

■ Lorsque votre machine vous présente cet écran, et que vous avez réalisé le test de dureté de l'eau, vous devez indiquer à l'aide de l'écran tactile le nombre de zone rouge et verte. Si le bâtonnet indique 2 zones rouges et 2 zones vertes, appuyez sur les deux premiers carrés rouges et sur les deux derniers carrés verts de l'écran tactile. L'écran représentera alors votre bâtonnet à l'identique.

Si vous changez de lieu de résidence ou que la qualité de votre eau évolue de façon significative, vous pouvez aussi re-paramétrer la dureté de l'eau à tout moment.

3.2 Réglages initiaux

■ Lors de la première utilisation de la machine, il vous est demandé d'effectuer divers réglages. Suivez les indications qui s'affichent à l'écran. L'objectif des paragraphes qui suivent est de vous donner quelques repères visuels.

3.3 Réalisation des réglages

■ Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur la touche On/Off (1). Un message de bienvenue apparait à l'écran, puis le menu de réglage « Langues ». Après chaque sélection, il vous sera alors possible de revenir en arrière grâce au symbole . Effectuez les autres réglages en suivant les indications à l'écran.

LANGUE

- **Votre machine possède un écran tactile.**
- **Sélectionnez une langue d'affichage en appuyant sur les flèches jusqu'à ce qu'apparaisse le « Bonjour » de votre choix.**
- **Appuyez sur OK pour valider.**

HOTLINE

- **Le numéro est associé au pays que vous avez sélectionné. Cependant, vous pouvez le modifier, celui-ci pouvant changer au fil du temps.**

DATE

- La bonne date doit s'afficher normalement automatiquement. En cas de besoin, vous pouvez cependant régler le jour, le mois, puis l'année grâce aux flèches ⌃⌄.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

HEURE

- Appuyez sur le format horaire souhaité.
- Pour le format 12h (AM/PM) : réglez les heures, les minutes et enfin AM ou PM. Appuyez sur la case correspondante pour valider.
  Il vous sera alors possible de revenir en arrière grâce au symbole.
- Pour le format 24h : réglez les heures puis les minutes.

UNITÉ DE MESURE

- Sélectionnez l'unité de mesure du volume de votre choix entre oz et ml, puis appuyez sur la case correspondante pour valider.

AUTO-OFF

- **Auto-off** : vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement : de 15 minutes à 2 heures, par tranche de 15 minutes.
- Réglez l'arrêt automatique grâce aux flèches ‹ ›.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

DURETÉ DE L'EAU

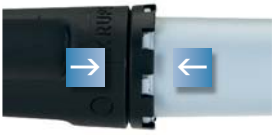
- Vous devez régler votre machine en fonction de la dureté de votre eau, comprise entre 0 et 4 (Cf P15 et P16).

INSTALLATION FILTRE (IMMÉDIATE)

- **Installation filtre** : appuyez sur **« Maintenant »**.
- Ouvrez la porte droite de la machine et retirez le réservoir d'eau.
- Retirez la cartouche filtrante et l'accessoire de vissage de son emballage et assemblez l'accessoire de vissage, tel qu'illustré.

- Réglez le mois de mise en place de la cartouche (position 1 sur l'illustration, chiffre à gauche dans l'ouverture) en tournant la bague grise située sur l'extrémité supérieure du filtre. Le mois de remplacement de la cartouche est indiqué en position 2 de l'illustration.

- Fixez l'accessoire de vissage à la cartouche filtrante comme indiqué sur l'illustration.



- Enlevez le couvercle amovible.
- Vissez la cartouche filtrante au fond du réservoir d'eau : placez la cartouche filtrante, vissez la cartouche et retirez l'accessoire de vissage de la cartouche filtrante.
- Remplissez le réservoir d'eau puis remettez-le dans la machine.
- Fermez la portière droite. Votre machine va remplir la cartouche filtrante.

Remarque : La cartouche filtrante nécessite d'être remplacée tous les 50 litres d'eau environ ou tous les 2 mois. Votre machine vous indique dans combien de jours ou combien de litres vous devrez procéder au remplacement de la cartouche. (cf. chapitre 7 Menu Info)

INSTALLATION FILTRE (DIFFÉRÉE)

- Appuyez sur **« Plus tard »** puis validez.
- Veuillez retirer le réservoir d'eau, à l'intérieur de la porte droite.
- Remplissez le réservoir d'eau puis remettez-le dans la machine.
- Refermez la porte droite.

INSTALLATION LIQUIDE DE NETTOYAGE

- Appuyez sur « **Maintenant** » pour valider ou sur « **Plus tard** » pour différer l'opération.
- Veuillez ouvrir la porte gauche (15). Tirez le support (19) et vissez la bouteille (18) sur ce support.
- Replacez le support avec le flacon et fermez la porte.
- Ne pas visser le flacon à fond .
- Le flacon doit être positionné dans l'alignement du tiroir.

PROGRAMME AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE DE LA BUSE

- Votre machine vous demandera de lancer ce programme.
- Pour ceci, appuyez sur « **Maintenant** ». Le cycle durera environ 5 minutes et l'écran vous affichera l'avancement du nettoyage.

PRÉCHAUFFAGE, MAINTENANCE AUTOMATIQUE, RINCAGE

- La machine débutera par le préchauffage des circuits, puis procédera à un test automatique et enfin vous proposera d'effectuer un rinçage.
- Placez un récipient sous les buses café puis appuyez sur **OUI** si souhaité. La procédure de rinçage commence et s'arrêtera automatiquement après l'écoulement de 40 ml.
- L'écran affiche ensuite le menu principal des boissons.

Remarque : Si le cycle de mise en marche initial est interrompu avant qu'il ne soit complètement terminé, il vous sera demandé d'enregistrer à nouveau certains paramètres ou de confirmer certains réglages.

Important : Assurez-vous que tous les couvercles, trappes et portes sont bien fermés et que tous les composants de la machine sont correctement installés avant de démarrer la préparation d'une boisson.

4 PRÉPARATION DES BOISSONS

4.1 Information sur les recettes

- Selon les recettes choisies, votre Espresso Automatic EA9000 règlera automatiquement la quantité de café broyé ainsi que la finesse de broyage. Nous vous conseillons de prendre des tasses en porcelaine, d'une taille adaptée à la quantité désirée et idéalement préchauffée. Pour vos recettes à base de lait, nous vous recommandons d'utiliser des tasses en verres épais.

Tableau des boissons et paramètres modifiables par l'utilisateur

RECETTES CAFÉ	Nb Tasses possible	Réglages possibles Volume (ml)	Réglages possibles Force
RISTRETTO	1	20 à 35 ml (par 5 ml)	Automatique
ESPRESSO	1	40 à 70 ml (par 10 ml)	
	2 x 1	2x 40 à 70 ml (par 10 ml) **en un seul cycle**	Automatique
CAFÉ	1 2 x 1	80 à 160 ml (par 10 ml) 2x80 à 160 ml (par 10 ml) **en deux cycles**	

■ Le Cappuccino se prépare en vue d'obtenir les proportions suivantes :
1/3 lait + 1/3 café + 1/3 mousse de lait.

Cappuccino	Volume final	Lait	Café
Petit	180 ml	60 ml	60 ml
Moyen	240 ml	80 ml	80 ml
Grand	300 ml	100 ml	100 ml

■ Le Caffe Latte se prépare en vue d'obtenir les proportions suivantes :
3/5 lait + 1/5 café + 1/5 mousse de lait.

Caffe Latte	Volume final	Lait	Café
Petit	140 ml	80 ml	30 ml
Moyen	200 ml	120 ml	40 ml
Grand	260 ml	160 ml	50 ml

■ Le lait chaud avec mousse se prépare en vue d'obtenir les proportions suivantes :
3/5 lait + 2/5 mousse de lait.

Lait chaud avec mousse	Volume final	Lait
Petit	180 ml	100 ml
Moyen	240 ml	150 ml
Grand	310 ml	200 ml

Eau chaude	Volume final
	De 20 ml à 250 ml

4.2 Préparation des boissons café à base de café en grains

- Ce chapitre a pour but de vous expliquer le fonctionnement de la machine dans ses fonctionnalités à travers l'exemple de l'Espresso et du Cappuccino.

Espresso

1

- **Appuyez sur la touche « Espresso » de l'écran tactile.**
- Si la machine détecte un manque de grains lors de la demande de la recette, elle vous demandera de remplir le bac à grains (voir chapitre 2.3).
- Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le reservoir.

2

- **Mettez la ou les tasses sous les buses café.**
- Vous pouvez abaisser et remonter la buse café en fonction de la taille de votre tasse / vos tasses.

3

- **Réglages possibles**
- Votre appareil vous permet de préparer une ou deux tasses.
- Choix de la force : plus il y a de grains sélectionnés, plus la préparation sera corsée. Vous pouvez modifier cette force en utilisant les flèches située à gauche et à droite des symboles (sauf dans le cas du double espresso).
- Choix du volume : l'écran affiche le dernier volume associé à l'espresso. Vous pouvez modifier ce volume en utilisant les flèches situées au dessus et en dessous de la valeur indiquée < > .
- Appuyez sur la touche « **Lancer** » de l'écran tactile pour lancer la préparation.

4

- **Préparation d'un espresso**
- La machine se met éventuellement en préchauffage puis réalise le broyage du grain, le compactage de la mouture et enfin la percolation.
- Il est possible de régler le volume café au cours du cycle en utilisant les flèches haut et bas.
- Vous pouvez arrêter la préparation en appuyant sur le symbole « **Arrêter** » ou sur le bouton marche-arrêt (1) ou sur le bouton mouture (2).
- Enlevez la tasse lorsque l'écran indique : votre espresso est prêt.

Cappuccino

Important : pour bien réussir vos recettes « lactées » Krups :

- Les recettes proposées ont été réalisées à base de lait UHT demi-écrémé froid, sortant d'une porte de réfrigérateur (à 7°C), et servis dans les tasses fournis avec la machine ;
- Vous pouvez aussi utiliser du lait frais (récemment ouvert) pasteurisé ou UHT, écrémé, demi-écrémé ou entier, sortant du réfrigérateur. L'important est qu'il ait été récemment ouvert et qu'il soit à cette température. L'utilisation de laits spéciaux (micro filtrés, crus, fermentés, enrichis...) peuvent donner des résultats moins satisfaisants notamment en terme de quantité et de qualité de mousse ;
- Afin de garantir un résultat optimal en tasse, nous vous recommandons de respecter les proportions indiquées et d'utiliser les tasses fournis avec votre machine ;
- Si vous prenez une autre tasse que celles qui sont livrées avec le produit, veillez bien à prendre une tasse adaptée au volume de la recette (ou prenant en compte le moussage).
- Si votre lait est à température ambiante, pensez à réduire le temps de préchauffage (appuyez sur **>>** pendant la recette).

1

- **Appuyez sur la touche « Cappucino » de l'écran tactile.**
- Si la machine détecte un manque de grains lors de la demande de la recette, elle vous demandera de remplir le bac à grains (voir Chapitre 2.3).
- Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le réservoir.

2

- **Choix du volume (petit / moyen / grand).**
- L'écran affiche le dernier volume global associé au cappuccino (volume de lait + volume de café + volume de mousse). Vous pouvez modifier ce choix en utilisant les flèches à gauche et à droite de la valeur indiquée (petit - moyen - grand).
- Appuyez sur la touche **« Lancer »**.

3

- **Remplissez la tasse du volume de lait indiqué.**
- Versez dans la tasse la quantité de lait indiquée à l'écran.
- Veuillez appuyer sur la touche **OK**.

4

- **Mettez la tasse sous les buses café.**
- La tasse devra être placée proche du bac de nettoyage, sous la buse vapeur, au fond de la niche.
- Veillez cependant à ne pas appuyer sur le bac de nettoyage (11) avec la tasse pour éviter son détachement.
- Vous pouvez abaisser et remonter la buse café en fonction de la taille de votre tasse. La buse vapeur descendra juste derrière les buses café. Attention la hauteur de tasse maximum est définie par les buses café, ne pas incliner la tasse pour la loger sous les buses café.
- Pour l'utilisation d'une grande tasse (ou mug), il peut être nécessaire de retirer le petit « bac récolte-goutte » (6).
- Appuyez sur la touche **OK**.

5

- **Phase de préchauffage du lait : le lait est d'abord préchauffé et pendant ce temps, les grains sont broyés en vue de la préparation du café.**
- La buse avance puis descend dans le lait.
- L'embout de la buse doit être immergé de 1 cm dans le lait pour obtenir une préparation conforme. Si ce n'est pas le cas, la tasse n'est pas adaptée au volume choisi, interrompez la préparation par le bouton **« Arrêter »** et changez de tasse.
- Si le lait utilisé est à une température initiale supérieure à 7°C, vous pouvez raccourcir la durée du préchauffage en appuyant sur **« >> »** et passer au moussage afin de ne pas « dégrader » la recette.

Attention : Attention, ne pas mettre la main ou tout autre obstacle pouvant gêner le déplacement de la buse.
Attention, risques de pincements et de brûlures si vous ne mettez pas de tasse ou si vous la mettez mal.
L'appui sur le bouton stop arrête la recette complète, donc la percolation sera annulée.
La mouture de café non utilisée sera alors éjectée.

6

- **Phase de moussage du lait : le lait est ensuite moussé en fonction de la recette choisie.**
- On peut augmenter ou diminuer le temps de moussage. (attention aux débordements).
- L'appui sur le bouton « >> » permet d'arrêter le moussage et de passer en préparation café.

Important : la production de vapeur ne s'arrête pas immédiatement après avoir appuyé sur la touche « >> » (délai de 3 à 5 sec). Appuyez sur la touche suffisamment tôt pour éviter tout débordement.
- La buse remonte et recule pour retourner dans son bac de nettoyage.

7

- **Phases d'écoulement du café.**
- La machine réalise le compactage de la mouture puis la percolation. Le volume est alors en concordance avec la recette choisie.
- Vous pouvez cependant modifier le volume café au cours du cycle.
- On peut arreter la préparation en appuyant sur le bouton « **Arrêter** ».
- Enlever la tasse lorsque l'écran indique : votre cappuccino est prêt.
- Ajoutez un peu de sucre ou de copeaux/ poudre de chocolat selon vos envies. Le sucre devra être rajouté à la fin de la préparation uniquement.

8

- **Rinçage automatique de la buse.**
- Votre buse est automatiquement rincée après chaque préparation lactée pour garantir l'hygiène de la machine.
- Il est nécessaire d'attendre que ce rinçage se termine avant de relancer une préparation.

4.3 Préparation des boissons café à base de café moulu

- Votre Espresso Automatique EA9000 vous permet également de préparer vos boissons à partir de café moulu, soit décaféiné, soit pour la variété, soit si vous ne disposez plus de grains.

Attention : Le volume disponible sous le couvercle est la quantité maximale de mouture admissible. Veuillez ne mettre qu'une seule fois de la mouture dans la trappe par recette. Ne pas tasser la mouture à l'intérieur de la trappe. Si vous ouvrez le couvercle et le refermez sans mettre de mouture, la machine fera un autotest. Si un objet tombe dans la machine, il faut absolument la débrancher et l'emmener au centre SAV.
La trappe à mouture est vérouillée. Pour la déverouiller , appuyez sur le bouton mouture.

TOUTES DÉGRADATIONS LIÉES À L'INTRODUCTION D'UNE TROP GRANDE QUANTITÉ DE MOUTURE NE SERA PAS COUVERT AU TITRE DE LA GARANTIE.

Espresso via le « menu café moulu »

- Ce chapitre a pour but de vous décrire le principe de fonctionnement des recettes en utilisant du café déjà moulu via la trappe à mouture à travers l'exemple de l'espresso. Les autres recettes sont similaires, laissez vous guider par les différents écrans affichés dans le display.

1

- **Appuyez sur le bouton mouture.**

2

- **La trappe à mouture est déverrouillée.**
- Appuyez sur la touche « **espresso** » de l'écran tactile.
- Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le réservoir.

3

- **Mettez la tasse sous les buses café.**
- Vous pouvez abaisser et remonter la buse café en fonction de la taille de votre tasse.

4

- **Ouvrez le couvercle de la trappe à mouture.**
- Dans le cas ou vous constateriez de l'humidité à l'intérieur de la trappe, il est conseillé de l'essuyer.

5

- **Prenez la cuillère à mouture (20) dans la porte gauche.**

6

- **Introduction de la mouture.**
- Versez la mouture dans la trappe à mouture.
- Ne mettez qu'une seule cuillère de mouture par recette.
- Refermez le couvercle de la trappe à mouture.
- La trappe est ensuite verouillée par la machine.

7

- **Choix du volume.**
- L'écran affiche le dernier volume associé à l'espresso mouture. Vous pouvez modifier ce volume en utilisant les flèches situées à gauche et à droite de la valeur indiquée.
- Appuyez sur la touche **« Lancer »**.

8

- **Préparation du café.**
- La machine réalise le compactage de la mouture puis la percolation.
- On peut arrêter la préparation en appuyant sur le bouton **« Arrêter »**.
- Enlevez la tasse lorsque l'écran indique : votre espresso est prêt.

4.4 Préparation des autres boissons : lait chaud avec ou sans mousse et eau chaude

Lait chaud avec mousse

1

- **Appuyez sur la touche « Lait Chaud » de l'écran tactile.**
- Si la machine détecte le manque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le reservoir.

2

- **Choix : avec mousse ou sans mousse.**
- Veuillez cocher la case **« moussage »** pour obtenir de la mousse en plus du lait chaud.
- Lorsque l'on choisit une recette lait « sans mousse » il peut quand même y avoir une très fine couche de mousse.
- Veuillez appuyer sur la touche **« Lancer »** pour lancer la préparation.

3

- **Choix du volume (petit / moyen / grand).**
- L'écran affiche le volume de lait à mettre dans la tasse. Vous pouvez modifier ce volume en utilisant les flèches situées à gauche et à droite de la valeur indiquée.

4

- **Remplissez la tasse du volume de lait indiquée par l'écran.**

5

- **Mettez la tasse sous les buses café.**
- La tasse devra être placée proche du bac de nettoyage, sous la buse vapeur, au fond de la niche.
- Veillez cependant à ne pas appuyer sur le bac de nettoyage (11) avec la tasse pour éviter son détachement.
- Vous pouvez abaisser et remonter la buse café en fonction de la taille de votre tasse. La buse vapeur descendra juste derrière les buses café. Attention la hauteur de tasse maximum est définie par les buses café, ne pas incliner la tasse pour la loger sous les buses café.
- Pour l'utilisation d'une grande tasse (ou mug), il peut être nécessaire de retirer le petit « bac récolte-goutte » (6).
- Appuyez sur la touche **OK**.

6

- **Phase de préchauffage du lait.**
- La buse avance puis descend dans le lait.
- L'embout de la buse vapeur (10) doit être immergé dans le lait pour obtenir une préparation conforme. Si ce n'est pas le cas, la tasse n'est pas adaptée au volume choisi, interrompez la préparation par le bouton **« Arrêter »** et changez de tasse.
- Si le lait utilisé est à une température initiale supérieure à 7°C, vous pouvez raccourcir la durée du préchauffage en appuyant sur **« >> »** et passer au moussage afin de ne pas « dégrader » la recette.

7

- **Phase de moussage du lait : le lait est ensuite moussé en fonction de la recette choisie.**
- On peut augmenter ou diminuer le temps de moussage. (attention aux débordements).
- L'appui sur le bouton **« >> »** permet d'arrêter le moussage.

8

- **La buse remonte et recule pour retourner dans son bac de nettoyage.**
- Enlevez la tasse lorsque l'écran indique : votre lait est prêt.

9

- **Rinçage de la buse.**
- Le rinçage de la buse est automatique. Il est impératif d'attendre qu'il se termine avant de relancer une préparation.

Eau chaude

1

- **Appuyez sur la touche « Eau chaude » de l'écran tactile.**
- Si la machine détecte le maque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le réservoir.

2

- **Choix du volume.**
- L'écran affiche le dernier volume demandé. Vous pouvez modifier ce volume en utilisant les flèches situées à gauche et à droite de la valeur indiquée.

3

- **Mettez votre tasse sous les buses café.**
- Pour l'utilisation d'une grande tasse (ou mug), il est nécessaire de retirer le petit « bac récolte-goutte ». Il faudra bien veiller à ce que la tasse passe sous les buses café sans interférence.
- La tasse devra être placée proche du bac de nettoyage.
- Attention, veillez bien à prendre une tasse adaptée au volume de la recette. La hauteur maximum de la tasse est définie par les buses café, ne pas incliner la tasse pour la loger sous les buses café.
- Attention à ne pas appuyer sur le bac de nettoyage (11) avec la tasse pour éviter son détachement.

4

- **Appuyez sur OK. La buse sort alors de son bac de nettoyage pour se positionner au dessus de votre tasse.**
- Vous pouvez modifier la position de la buse en utilisant les symboles **+** et **-** à votre convenance. Si la buse est trop haute par rapport au fond de la tasse, il y a un risque d'éclaboussures. Attention à ne pas faire toucher la buse au fond de la tasse non plus.
- Appuyez sur la touche **OK** de l'écran tactile.

Attention : Attention, ne pas mettre la main ou tout autre obstacle pouvant gêner le déplacement de la buse.
Attention, risques de pincements et de brûlures si vous ne mettez pas de tasse ou si vous la mettez mal.

5

- **Ecoulement de l'eau chaude par la buse vapeur.**
- La machine se met éventuellement en mode préchauffage puis commence à faire couler l'eau chaude
- Vous pouvez modifier le volume de votre préparation en utilisant les flèches situées au dessus et en dessous de la valeur indiquée.
- L'appui sur **« Arrêter »** permet d'arrêter la recette.

Important : La production d'eau chaude ne s'arrête pas immédiatement après avoir appuyé sur la touche **« Arrêter »** (3 à 5 secondes). Appuyez sur la touche suffisamment tôt pour éviter tout débordement.

6

- **La buse remonte et recule pour retourner dans son bac de nettoyage.**
- Enlevez la tasse lorsque l'écran indique : votre eau chaude est prête.

5 MENU « FAVORIS »

- Le menu **« Favoris »** de votre Espresso Automatic Série EA9000 de Krups vous permet de sauvegarder vos **recettes préférées** et de les **personnaliser** selon vos goûts et habitudes de consommation. Vous pouvez créer jusqu'à 8 profils, pouvant contenir chacun jusqu'à 8 recettes. Les écrans vous guideront de façon très intuitive à travers l'ensemble de ce menu. L'objectif de ce chapitre est de vous expliquer, à travers l'exemple de l'espresso, les possibilités offertes par ce programme.
- Les recettes personnalisables sont celles du menu principal (cf. page 21).
- Les critères permettant une personnalisation sont, selon les recettes : le volume de café, la force du café, la température du café, le volume de lait, le temps de préchauffage et le temps de moussage du lait.

ÉTAPES ET PARAMÉTRAGE DES RECETTES DU MENU « FAVORIS »

RECETTES	ÉTAPE 1	ÉTAPE 2	ÉTAPE 3
Ristretto	Choix volume	Validation nom	
Espresso	Choix entre 1 ou 2 tasses	**1**.Choix volume **2**.Force du café (3) **3**.Température (3)	Validation nom
Café	Choix entre 1 ou 2 tasses	**1**.Choix volume **2**.Force du café (3) **3**.Température (3)	Validation nom
Cappuccino	**1**.Volume lait froid **2**.Temps de moussage**	**1**.Volume café **2**.Force du café (3)	Validation nom
Caffe latte	**1**.Volume lait froid **2**.Temps de préchauffage* **3**.Temps de moussage**	**1**.Volume café **2**.Force du café (3)	Validation nom
Lait chaud	**1**.Choix moussage ou non	**1**.Volume lait froid **2**.Temps de préchauffage **3**.Temps de moussage**	Validation nom
Eau chaude	Choix volume	Validation nom	

* permet d'augmenter la température de votre recette.
** permet d'augmenter la proportion de mousse de votre recette.

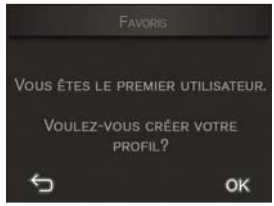
- **Pour entrer dans le menu « Favoris », appuyez sur le visuel correspondant dans le menu principal.**
- Avant de créer des recettes personnalisées, il vous faudra créer un profil d'utilisateur.

CRÉER UN PROFIL

1

- **La première fois que vous irez dans le menu « Favoris », votre machine vous proposera de créer un nouveau profil. Appuyez sur le bouton OK.**
- Lors des utilisations suivantes, appuyez sur l'icône

pour créer un nouveau profil.



2

- Veuillez ensuite saisir le nom de votre profil à l'aide du clavier alphabétique affiché sur l'écran puis validez en appuyant sur **OK**.

3

- Vous devez ensuite sélectionner une couleur pour votre profil. Choisissez-là et confirmez en appuyant sur **OK**.

4

- Votre profil apparaîtra alors dans le menu Favoris. Vous pourrez y associer jusqu'à 8 recettes. En appuyant sur la touche du profil, vous accèderez à la liste des recettes associées.

NB : à tout moment vous pourrez :

- **Créer un nouveau profil en appuyant sur la touche +**
  - Vous devrez alors réaliser les mêmes opérations de saisie du nom et de choix de couleur.
- **Modifier les caractéristiques des profils en appuyant sur la touche (Changer).**
  - Choisissez le profil à modifier ;
  - Modifiez la saisie du nom ;
  - Modifiez la couleur ;
  - Validez en appuyant sur **OK**.
- **Supprimer un ou plusieurs profil(s) en appuyant sur la touche (Supprimer)**.
  - Choisissez le ou les profil(s) à supprimer ;
  - Validez la ou les demandes de confirmation en appuyant sur la touche **OK**.

CRÉER UNE RECETTE

L'exemple de l'espresso

1	▪ **Après la création du profil, vous pouvez associer une recette à ce profil en appuyant sur la touche +.** ▪ Plusieurs recettes vous sont alors proposées. Vous choisissez en l'occurrence la recette Espresso.	
2	▪ Choix du nombre de tasses : veuillez choisir entre 1 ou 2 tasses en appuyant sur la case concernée.	
3	▪ Choix des paramètres de café : veuillez choisir le volume (de 40 à 70 ml), force (de 1 à 3 grains) et température (niveaux 1 à 3) de l'espresso que vous souhaitez mémoriser. Confirmez en appuyant sur **OK**.	
4	▪ Par défaut un nom est donné à votre recette Espresso. Vous pouvez décider de le conserver (en appuyant sur **Valider**) ou de le modifier (en appuyant sur **Changer**). ▪ Si vous le modifiez, la mention Espresso sera présente dans le nom et vous pourrez y ajouter un suffixe à l'aide du clavier. Appuyez ensuite sur **OK** pour valider le nouveau nom.	
5	▪ Votre recette est alors enregistrée avec son nouveau nom et apparaît dans l'écran des recettes du profil utilisateur considéré.	

NB : à tout moment vous pourrez :

- **Créer une nouvelle recette en appuyant sur la touche +**
  - Vous devrez alors réaliser les mêmes opérations de choix des paramètres de la recette.
- **Modifier les caractéristiques des recettes en appuyant sur la touche (Changer).**
  - Choisissez ensuite la recette à modifier ;
  - Modifiez les paramètres de la recette ;
  - Modifiez le nom de la recette ;
  - Validez en appuyant sur **OK**.
- **Supprimer une ou plusieurs recette(s) en appuyant sur la touche (Supprimer).**
  - Choisissez le ou les recette(s) à supprimer ;
  - Validez la ou les demandes de confirmation en appuyant sur la touche **OK**.

6 RÉGLAGES

Le menu **« Réglages »** vous permet d'effectuer les modifications que vous souhaitez pour un confort d'utilisation optimum et adapté a vos préférences. Nous vous présentons ici les principaux réglages disponibles. Laissez-vous sinon guider par les différents écrans affichés dans le display.

- **Le menu « Réglages » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « réglages ».**
- Vous pouvez modifier : la langue, la luminosité, la date et l'heure, l'unité de mesure ; mais aussi la dureté de l'eau, la température du café, le mode auto-off.
- Pour revenir au menu principal, appuyez sur la petite tasse en haut à droite.
- Pour sortir du menu réglages : appuyez sur l'onglet réglages.

1

- **Langue**
- Choisissez la langue dans laquelle seront affichés vos écrans.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

2

- **Luminosité**
- Augmentez ou diminuez la luminosité de l'écran de votre appareil.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

3

- **Date et heure**
- Réglez la date et l'heure de votre machine en cas de besoin.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

4

- **Auto/off**
- Décidez combien de temps votre appareil reste allumé avant de s'éteindre automatiquement, entre 15 minutes et deux heures, par tranche de 15 minutes.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

5

- **Unité de mesure**
- Sélectionnez l'unité de mesure que vous souhaitez voir s'afficher.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

6

- **Dureté de l'eau**
- Enregistrez la dureté de l'eau que vous utilisez pour une fréquence optimisée de vos programmes d'entretien.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

7

- **Température du café**
- Choisissez le niveau de température de votre café.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

8

- **Pour quitter le menu réglages**
- Revenez au menu réglages en appuyant sur le symbole . Puis appuyez sur l'onglet Réglages pour revenir au menu principal.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

7 INFO

Le menu **« Info »** vous donne la possibilité d'accéder à un certain nombre d'informations sur votre utilisation et sur certaines étapes dans la vie de votre machine. Il vous renseigne aussi sur l'entretien de votre machine. Nous vous présentons ici les principales informations disponibles. Laissez- vous sinon guider par les différents écrans affichés dans le display.

- **Le Menu « Info » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Info ».**
- Vous visualisez ensuite l'ensemble des informations disponibles sur les échéances en terme de : rinçage, détartrage, changement de filtre, nettoyage des buses, nettoyage du circuit café, changement du liquide de nettoyage et cycles de préparation.
- Pour revenir au menu principal, appuyez sur la petite tasse en haut à droite.
- Pour sortir du menu Info : appuyez sur l'onglet Info.

1

- **Cycles**
- Vous donne des informations sur vos habitudes de consommation, en terme de cafés ou de boissons lactées ainsi que le nombre de fois où vous les avez réalisées via les menus **« Café moulu »** ou **« Favoris »**.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

2

- **Hotline**
- Trouvez le numéro de la hotline correspondant à votre pays.
- Vous pouvez le changer en appuyant sur **« Changer »**.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

3

- **Filtre à eau**
- Vous indique, le cas échéant, quand le dernier changement de filtre a eu lieu et quand le prochain changement de filtre doit avoir lieu.
- Vous pouvez aussi lancer une procédure de remplacement du filtre.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

4

- **Rinçage**
- Vous donne le nombre de cycles de rinçages déjà effectués par la machine.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

5

- **Nettoyage circuit café**
- Vous indique le nombre de cycles réalisés depuis le dernier nettoyage, le nombre de cycles réalisables avant le prochain détartrage.
- Vous pouvez aussi lancer un programme de nettoyage du circuit café.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

6

- **Détartrage**
- Vous indique le nombre de cycles réalisés depuis le dernier détartrage et le nombre de cycles réalisables avant le prochain détartrage.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

7

- **Nettoyage automatique de la buse vapeur**
- Vous indique le nombre de cycles réalisés depuis le dernier nettoyage automatique de la buse vapeur et le nombre de cycles réalisables avant le prochain nettoyage automatique de la buse vapeur.
- Vous pouvez aussi lancer un programme de nettoyage automatique de la buse vapeur.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

8

- **Nettoyage manuel de la buse vapeur**
- Vous indique le nombre de cycles réalisés depuis le dernier nettoyage manuel de la buse vapeur et le nombre de cycles réalisables avant le prochain nettoyage manuel de la buse vapeur.
- Vous pouvez aussi lancer un programme de nettoyage manuel de la buse vapeur.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

9

- **Liquide de nettoyage**
- Vous indique le nombre de cycles réalisés depuis le dernier changement de la bouteille de liquide de nettoyage et le nombre de cycles réalisables avant le prochain changement de bouteille de liquide de nettoyage.
- Vous pouvez aussi lancer un programme de changement de la bouteille de liquide de nettoyage.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

8 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

8.1 Entretiens réguliers

■ Remplissage du réservoir d'eau - cf visuels p. 13

Le réservoir intègre un capteur de détection de présence du réservoir et du niveau d'eau.

- Pour l'enlever, ouvrez la porte de droite (14), soulevez légèrement le réservoir d'eau vers le haut puis retirez-le.
- Enlevez le couvercle pour le remplir d'eau (on peut aussi laisser le couvercle si on le remplit par le trou du couvercle en utilisant un récipient adapté).
- Pour remettre le récipient en place : faites glisser le réservoir jusqu'au fond de son logement (passez la sensation de résistance).

- **La machine demande de remplir le réservoir d'eau pourtant il reste de l'eau :** attention la machine intègre un système de gestion de niveau d'eau adapté à la recette demandée. Il est donc normal de ne pas toujours avoir le même niveau d'eau dans le réservoir lors de la demande de remplissage.

- **La machine ne détecte pas mon réservoir :** veuillez vérifier que le réservoir est bien mis jusqu'au fond (passez le point dur).

⚠ **Attention : Ne mettez que de l'eau dans le réservoir !**

■ Vidage et nettoyage du bac collecteur de marc de café - cf visuels p. 13

- Ouvrez la porte de gauche (15). Retirez le collecteur de marc de café (5). Videz-le et nettoyez-le avant de le remettre en place.

⚠ **Attention : Ne pas le mettre au lave vaisselle.**

■ Vidage et nettoyage du bac récolte-goutte - cf visuels p. 13

Votre machine est équipée de 2 bacs récolte-goutte (6 et 7).

- Le petit bac récolte-goutte permet de récupérer les gouttes des buses café mais il peut être enlevé pour permettre des préparations avec des grandes tasses.
- Le grand bac récolte-goutte récupère l'eau usagée ainsi que le trop plein du petit bac récolte-goutte.
- Le grand bac récolte-goutte est équipé d'un capteur de détection de trop plein.
- Lorsque le vidage est nécessaire, la demande est faite par l'écran.
- Le couvercle équipant ce bac est nécessaire pour éviter la condensation trop importante et les écoulements d'eau.

⚠ **Attention : Le couvercle et la grille peuvent tomber lors du vidage.**

- Si le bac est sale, nettoyez-le en le passant sous l'eau. Si les lames métalliques sont sales, nettoyez-les en frottant sous l'eau. Essuyez bien les lames avant la remise en place dans la machine.
- Les bacs récolte-goutte seront séparés lors du vidage. On veillera à limiter le renversement d'eau sur les lames métalliques situées à l'extrémité du bac récolte-goutte.
- Si la machine vous demande de vider le bac récolte-goutte alors que celui-ci est vide, vérifiez que les lames à l'arrière du bac récolte-goutte sont propres et correctement séchées.

■ Remplissage du réservoir à café en grains - cf visuel p. 12

Le réservoir à café en grains (22) intègre un capteur de détection de présence de grains.

- Pour remplir le réservoir, ouvrez le couvercle en le soulevant légèrement sur les côtés. Ensuite l'ouverture est assistée.
- Mettez du café en grains dans le réservoir d'une capacité d'environ 250g.
- Refermez le couvercle.

- **La machine demande de remplir le réservoir à grains, pourtant il reste des grains :** certains types de café peuvent perturber les capteurs de présence optique ; il est nécessaire d'agiter les grains à la main afin de rendre la fonction de nouveau opérationnelle.

- **La machine détecte des grains, mais le résultat en tasse est très/trop léger :** certains grains (notamment trop gros ou trop gras) perturbent la descente dans le broyeur. Il est nécessaire d'aider la descente à la main et/ou de changer de type café en grains.

- **La machine ne détecte pas l'absence de grains :** il faut vérifier si un grain n'obture pas les capteurs optiques. La fonction n'est plus opérationnelle.

Attention : Ne mettez jamais du café moulu ou de l'eau dans le réservoir à grains.
Assurez vous qu'aucun corps étranger (petit caillou, bois dur…) ne pénétre dans le réservoir à grains car cela risquerait d'endommager le broyeur (exclusion de la garantie).

Danger : Tout contact des pièces conductrices de l'appareil avec l'eau peut entraîner des blessures mortelles liées à l'électricité !

8.2 Menu entretien

■ Pour entrer dans le menu entretien, appuyez sur l'onglet entretien.

■ **Nettoyage automatique de la buse vapeur**

La machine peut faire le nettoyage automatique de la buse à votre demande ou en automatique.
Les nettoyages automatiques sont demandés par rapport aux nombres et aux types de recettes lait effectuées.
Nous vous présentons ici les principales étapes de ce nettoyage automatique lorsqu'il est demandé par l'utilisateur. Laissez-vous sinon guider par l'ensemble des écrans affichés par la machine.

1

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- Appuyez sur la touche « nettoyage automatique de la buse » de l'écran tactile.
- NB : il ne faut pas interrompre le cycle de nettoyage.
- Pour revenir au menu principal, appuyez sur la petite tasse en haut à droite.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».

2

- **En cas de besoin la machine vous demandera de remplacer la bouteille du liquide de nettoyage.**

3

- **Appuyez sur lancer.**
(différer à l'inverse entraine un retour à l'écran initial).
- La machine commence par faire un rinçage de la buse.
- La buse sort de son bac de nettoyage.
- Le liquide de nettoyage est introduit automatiquement dans le bac de nettoyage de la buse.
- La machine mélange de l'eau avec le liquide de nettoyage.
- La machine procède alors au nettoyage de la buse en la laissant tremper dans ce mélange.
- La buse est ensuite rincée deux fois à l'eau.

4

- **Le cycle de nettoyage est terminé.**

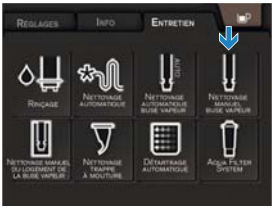
■ Nettoyage manuel de la buse vapeur

La machine peut demander la réalisation d'un nettoyage manuel de la buse ou le faire à votre demande. Les nettoyages manuels sont demandés en fonction du nombre et du type de recettes lait effectuées.

Nous vous présentons ici les principales étapes de ce nettoyage manuel de la buse lorsqu'il est demandé par l'utilisateur. Laissez-vous sinon guider par l'ensemble des écrans affichés par la machine.

1

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- Pour nettoyer la buse et son bac il est indispensable de suivre les séquences prévues dans l'onglet entretien.
- Le non respect de ces séquences pourrait endommager le système.
- Appuyez sur la touche « nettoyage manuel de la buse » de l'écran tactile.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».



2

- **La buse sort du bac de nettoyage.**
- On pourra ainsi nettoyer toutes les pièces de la machine situées derrière la buse café.

3

- **Retirez les deux bacs récolte-goutte.**
- Videz-les et les nettoyez-les.
- La buse avance et descend un peu.

4

- **Dévissez l'embout de buse (10) avec la buse vapeur (9).**
- Ne pas enlever les joints de l'embout, cela pourrait les détériorer et diminuer la performance de moussage.

⚠ **Attention : Risque de brûlure lors du dévissage, la température de la buse peut être élevée (>50°c).**

5

- Les 3 trous de l'embout de buse sont nettoyés à l'aide de l'épingle livrée à cet effet avec le Welcome Pack. Il faut bien séparer les deux pièces pour les nettoyer correctement.
- Ne pas nettoyer l'embout au lave vaisselle.
- Attention à correctement nettoyer l'embout.
- Appuyez sur la touche **OK**.

6

- **Le tube vapeur descend.**
- On peut ainsi le nettoyer correctement avec un chiffon humide (liquide vaisselle possible, il faut bien rincer). Le tube vapeur est indémontable.
- Appuyez sur la touche **OK** . Le tube vapeur remonte pour permettre de remettre l'embout de buse et la buse.

7

- **Revissez la buse avec l'embout sur le tube vapeur.**
- Appuyez sur la touche **OK**.
- L'ensemble buse vapeur monte et se positionne au dessus du bac de nettoyage.

8

- **Nettoyage du bac de nettoyage de la buse vapeur (11).**
- Appuyez sur **OUI** à la question : « Voulez-vous nettoyer votre bac de nettoyage ? » si vous désirez procéder à son nettoyage.
- Appuyez sur le haut du bac pour pouvoir l'enlever. Nettoyez le sous l'eau.
- Pour remettre le bac, placez en premier la partie basse puis appuyez sur la partie haute : jusqu'au « clic ».
- Appuyez sur la touche **OK**.

9

- **Remettez les deux bacs récolte-goutte** (cf visuels p. 13).
- Le cycle de nettoyage manuel de la buse vapeur est terminé.
- Appuyez sur **OK** pour valider et sortir.

Attention : Les nettoyages manuels de la buse et du bac de nettoyage doivent être réalisés absolument avec ces séquences : risque de détérioration de l'ensemble buse vapeur, risque de mauvais fonctionnement ou casse.

■ Nettoyage du bac de nettoyage de la buse vapeur

1

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- Pour nettoyer la buse et son bac il est indispensable de suivre les séquences prévues dans l'onglet entretien.
- Le non respect de ces séquences pourrait endommager le système.
- Appuyez sur la touche « bac de nettoyage » de l'écran tactile.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».

2

- Pour le reste, suivez les intructions à l'écran, en vous reportant aux visuels de l'étape 9 du nettoyage manuel de la buse jusqu'à l'obtention de l'écran ci-à droite.
- **Ce cycle de nettoyage est terminé.**

■ Nettoyage de la trappe à mouture

Attention : Ne forcez pas l'ouverture de la trappe, elle est toujours verrouillée pendant les recettes.

1

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- On ne peut pas nettoyer sa trappe à mouture sans passer par l'onglet entretien. Toujours suivre les instructions données à l'écran.
- Appuyez sur la touche « nettoyage trappe à mouture » de l'écran tactile.
- La trappe à mouture est alors déverrouillée.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».

2

- **Ouvrez le couvercle de la trappe à mouture.**
- Retirez la trappe à mouture.

3

- **Nettoyez la trappe à mouture.**
- On peut la nettoyer avec le pinceau mouture ou la passer sous l'eau. Attention de bien l'essuyer. Elle doit être sèche avant de la remettre en place.

4

- **Remettez la trappe à mouture.**
- Refermez le couvercle de la trappe. La trappe est alors verrouillée/ Si la machine demande si vous avez enlevé votre trappe : appuyez sur la touche **OK** de l'écran tactile.

5

- **Nettoyage trappe à mouture terminé.**

■ Changer la bouteille de liquide de nettoyage

La machine demande le changement de la bouteille de liquide de nettoyage mais ce changement peut aussi s'opérer à la demande de l'utilisateur.

1

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- Il faut toujours utiliser ce programme car il permet de remettre à jour les compteurs.
- Appuyez sur la touche « changement bouteille de liquide de nettoyage » de l'écran tactile.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».

2

- **Ouvrez la porte de gauche (15).**
- Tirez sur le tiroir (19) de la bouteille de liquide de nettoyage.
- Dévissez la bouteille à changer. N'utilisez que des bouteilles Krups, l'utilisation d'autres produits non compatibles ou non homologués par Krups entrainera l'annulation de la garantie.

3

- **Enlevez le bouchon de la nouvelle bouteille de liquide de nettoyage puis vissez- le au tiroir (19).**
- Vissez la nouvelle bouteille. **Placez bien la bouteille de liquide dans l'axe du tiroir.**
- Vissage de deux tours minimum.

4

- **Poussez le tiroir vers l'arrière**
- Refermez la porte.
- Appuyez sur **OK**.
- **Ce programme est terminé.**

8.3 Programmes automatiques de nettoyage machine

■ Programme de nettoyage automatique du circuit café

Lorsqu'il est nécessaire d'éxecuter un programme de nettoyage, l'appareil vous en avertit. Ce nettoyage doit avoir lieu toutes les 360 préparations environ.

Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 litres et qui peut être placé sous la buse café, et d'une pastille de nettoyage KRUPS (dont 2 sont livrées dans le Welcome Pack).

Le programme de nettoyage automatique comprend 3 phases : un cycle de nettoyage et deux de rinçage et dure environ 20 minutes.

Assurez vous de protéger votre surface de travail pendant les cycles de nettoyage et de détartrage, plus particulièrement s'ils sont de marbre, de pierre ou de bois.

Attention : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de nettoyage quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Vous devez utiliser exclusivement des pastilles de nettoyage KRUPS car la garantie ne prendra pas en charge les dommages matériels engendrés par l'utilisation de pastilles d'autres marques. Les pastilles de nettoyage sont disponibles dans votre centre de Service Après-Vente KRUPS.

Attention : Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de nettoyage quand l'appareil vous demande de ne plus le reporter.

Nous vous présentons ici les principales étapes de ce programme. Laissez-vous sinon guider par l'ensemble des écrans affichés par la machine.

1

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- Appuyez sur la touche « nettoyage circuit café » de l'écran tactile.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».

2

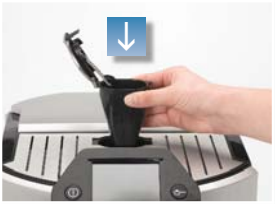
- **Videz le bac collecteur de marc café, enlevez et videz les bacs récolte-goutte, remplissez le réservoir à eau.**

3

- **Ouvrez le couvercle de la trappe mouture.**
- Retirez la trappe mouture.
- Nettoyez la trappe mouture. On peut la nettoyer avec le pinceau mouture ou la passer sous l'eau. Attention à bien l'essuyer. Elle doit être sèche quand on la remet en place.

4

- **Remettez la trappe sans refermer le couvercle.**



5

- **Mettez la pastille de nettoyage dans la trappe.**
- Refermez le couvercle de la trappe. Il est important d'éxecuter le programme en entier. La trappe est verouillée.
- Appuyez sur la touche **OK** de l'écran.

6

- **Mettez un récipient d'au moins 0,6L sous les buses café et appuyez sur OK.**
- Suivez les instructions à l'écran. Une fois le cycle de nettoyage terminé, videz le récipient et remettez le sous les buses café puis remettez de l'eau dans le réservoir. Une fois le deuxième rinçage terminé, videz le récipient et les bacs récolte-goutte.

7

- **Le nettoyage du circuit café est terminé.**

Attention : Veillez à bien exécutez le programme de nettoyage en entier.
Si le programme de nettoyage est interrompu par une panne de courant ou un débranchement accidentel de la machine, il doit être relancé à nouveau et reprend alors depuis le début. Vous devrez dans ce cas utiliser une nouvelle pastille de nettoyage. Il est nécessaire de recommencer le programme dans son intégralité afin de rincer le circuit d'eau et d'éliminer les traces de produit de nettoyage nocives pour la santé.

■ Programme de détartrage automatique du circuit vapeur

Lorsqu'il est nécessaire d'éxecuter un programme de détartrage, l'appareil vous en avertit. La fréquence d'éxecution de ce programme dépend de la qualité de l'eau utilisée (plus une eau est calcaire, plus l'appareil doi être détartré régulièrement) et de l'utilisation ou non d'un filtre Claris Aqua Filter System. Pour effectuer ce programme de détartrage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6L et qui peut être placé sous les buses café et buse vapeur ainsi que d'un sachet de détartrant KRUPS (F 054 - un sachet de 40g est livré dans le Welcome Pack). Le programme de détartrage automatique comprend 3 phases : un cycle de détartrage et deux cycles de rinçage. Le programme dure environ 22 min.

Attention : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de détartrage quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Vous devez utiliser exclusivement des sachets de détartrant KRUPS livré dans le Welcome Pack car la garantie ne prendra pas en charge les dommages matériels engendrés par l'utilisation de sachets d'autres marques. Les sachets de détartrant sont disponibles dans votre centre de Service Après-Vente KRUPS.

Attention : Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de nettoyage quand l'appareil vous demande de ne plus le reporter.

1

- **A la demande de la machine, confirmez le lancement du programme.**

2

- **Videz le bac collecteur de marc de café, enlevez et videz les bacs récolte-goutte.**

3

- **Enlevez le réservoir à eau.**
- Si vous utilisez la cartouche filtrante Krups Claris Aqua Filter System, retirez-la avant l'opération de détartrage
- Videz le réservoir d'eau puis remplissez-le d'eau jusqu'au marquage CALC.
- Versez le détartrant dans le réservoir d'eau puis le remettre en place.
- Utilisez une grande cuillère à long manche pour mélanger l'eau du réservoir ou retirez le réservoir d'eau et secouez-le avec précaution de gauche à droite jusqu'à ce que le détartrant soit totalement dissout.

4

- **Mettez un récipient d'au moins 0,6 L sous les buses café et appuyez sur OK.**
- La phase de détartrage commence.

5

- **A la fin du détartrage : videz votre récipient et remettez-le en place, videz ensuite le réservoir à eau, rincez-le bien et remplissez-le.**
- Le premier rinçage commence.

6

- **Fin du premier rinçage : videz votre récipient et remettez le en place.**

7

- **Fin du deuxième rinçage et de la phase de détartrage du circuit vapeur.**
- La buse retourne dans son bac de nettoyage.
- Remettez le filtre Claris Aqua Filter System le cas échéant.
- Videz votre récipient, remplissez le réservoir à eau.

Attention : Lors des programmes de détartrage de la machine ou de nettoyage du circuit café de l'eau peut éclabousser assez fortement. En cas de besoin, placez une serviette en papier sur le bac récolte-goutte.

9 PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES

■ Si votre machine ne fonctionne pas correctement, essayez dans un premier temps de résoudre le problème à l'aide de cette liste de dysfonctionnements. Si, malgré tout, le dysfonctionnement persiste, adressez-vous à notre hotline (voir Chapitre 3.2).

PROBLÈME DYSFONCTIONNEMENT	CAUSES PROBABLES	ACTIONS CORRECTIVES
La machine affiche une panne, le logiciel est figé ou votre machine présente un disfonctionnement.	▪ Problème logiciel.	▪ Eteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez 20 secondes et redémarrez la machine. ▪ Si la panne persiste, relevez l'indication à l'écran et appelez le service consommateur KRUPS.
L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche Marche/Arrêt.	▪ Panne de courant ou fusible défectueux. ▪ La fiche secteur n'est pas correctement enfoncée dans la prise secteur ou dans la machine ou la prise secteur est défectueuse. ▪ L'appareil est défectueux.	▪ Vérifiez les fusibles de votre installation électrique. ▪ Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise ou faites réparer la prise secteur. ▪ Faites vérifier l'appareil par un technicien qualifié.
Vous avez utilisé du café pré-moulu et la machine ne fait pas de café.	▪ vous avez versé trop de café pré-moulu ou le café pré-moulu est trop fin.	▪ Utilisez un mélange pour machine à café espresso.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	▪ La température du café est réglée trop bas. ▪ La tasse à café est froide.	▪ Vérifiez la température du café dans le menu Réglages. ▪ Programmez votre recette à l'aide de la fonction « Favoris » en augmentant la température. ▪ Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	▪ Il n'y a pas assez de café dans le réservoir à café en grains. ▪ La quantité de café préparée est trop grande.	▪ Vérifiez que du café est présent dans le réservoir et que rien n'obstrue le capteur de présence (grain bloquer devant…). ▪ Diminuez la quantité d'eau dans le café.
Le café s'écoule trop lentement.	▪ La cartouche filtrante est bouchée.	▪ Lancez un nettoyage de la machine. ▪ Enlevez/remplacez la cartouche filtrante.

PROBLÈME DYSFONCTIONNEMENT	CAUSES PROBABLES	ACTIONS CORRECTIVES
Le café est peu crémeux.		▪ Lancez un nettoyage de la machine (cf chapitre 8).
Le broyeur émet un bruit anormal.	▪ Des corps étrangers se trouvent dans le broyeur.	▪ Vérifiez si vous pouvez extraire le corps étranger à l'aide d'un objet, débranchez la machine avant toute intervention. ▪ Contactez le Service Consommateurs de KRUPS.
Aucune vapeur ne sort de la buse vapeur.	▪ La buse ou le support de la buse est obstrué(e). ▪ L'eau utilisée n'est pas optimale pour la production de vapeur.	▪ Procédez à un lavage manuel de la buse vapeur (cf chapitre 8), nettoyez et débouchez chacune de pièces. ▪ Vérifiez que la buse vapeur est correctement vissée. ▪ Videz le réservoir et retirez temporairement la cartouche Claris. ▪ Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (>100mg/l) et faites successivement des cycles vapeur (5 à 10) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu.
La quantité de mousse de lait est insuffisante.	▪ La vapeur ne sort pas correctement. ▪ Le lait n'est pas assez froid.	▪ Cf. paragraphe précédent. ▪ Nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert.
La mousse de lait n'est pas suffisamment fine.	▪ La vapeur ne sort pas correctement. ▪ Le lait n'est pas adapté.	▪ Vérifiez que le lait est frais et froid ▪ Vérifiez que le niveau de lait dans le verre est suffisant. ▪ Procédez à un lavage manuel de la buse vapeur (cf chapitre 8), nettoyez et débouchez chacune de pièces. ▪ Vérifiez que la buse vapeur est correctement vissée. ▪ Nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert.

PROBLÈME DYSFONCTIONNEMENT	CAUSES PROBABLES	ACTIONS CORRECTIVES
Le nettoyage de la buse ne se passe pas correctement.	▪ Manque de liquide de nettoyage. ▪ Le lait utilisé n'est adapté.	▪ Vérifiez que votre préparation ne bout pendant la chauffe ou le moussage. Dans ce cas diminuez le temps de chauffage et/ou de moussage. ▪ Vérifiez que le flacon de liquide de nettoyage n'est pas vide. ▪ Procédez à un nettoyage manuel. ▪ Nous vous conseillons d'utiliser du lait froid.
Après avoir rempli le réservoir d'eau, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	▪ Le réservoir d'eau n'est pas correctement installé. ▪ Le flotteur au fond du réservoir ne se déplace pas librement. ▪ Le réservoir d'eau est entartré.	▪ Vérifiez et débloquez si nécessaire le flotteur. ▪ Réinstallez correctement le réservoir d'eau jusqu'à sentir le passage d'une résistance. ▪ Rincez le réservoir d'eau sous l'eau et effectuez, si nécessaire, un détartrage.
Après avoir vidé le bac récolte-goutte, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	▪ Les lames de détection sont sales.	▪ Nettoyez et essuyez les lames métalliques à l'arrière du bac récolte-goutte.
Après avoir vidé le collecteur de marc de café, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	▪ Le collecteur de marc de café n'est pas correctement installé. ▪ Le collecteur de marc de café a été réinstallé trop rapidement.	▪ Réinstallez correctement le collecteur de marc de café. ▪ Attendez en général au moins 8 secondes avant de réinstaller le collecteur vide.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.		▪ L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.
Il y a de l'eau sous l'appareil.	▪ Le bac récolte-goutte n'est pas bien mis en place ou déborde.	▪ Vérifiez que le bac récolte-goutte a été correctement installé et videz-le si nécessaire.
La buse ne descend pas dans son bac de nettoyage.	▪ La descente de la buse est arrêtée par le bac de nettoyage.	▪ Vérifier que le bac est correctement remis en place.

Remarque : Les dysfonctionnements du programme se résolvent souvent en débranchant l'appareil pendant environ une minute et en le rebranchant.

Danger : Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer des réparations sur le cordon électrique et à intervenir sur le réseau électrique à 230 V. En cas de non-respect de cette consigne, vous vous exposez à un danger de mort lié à l'électricité ! N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations visibles !

10 DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240V / 50 Hz	**Poids EA9 metal :**	11,5kg
Puissance :	en fct : 1450W	**Collecteur de marc de café**	
Consommation d'énergie :	En veille : 0W	**Petit bac récolte-goutte**	
Réservoir d'eau :	1,7l	**Grand bac récolte-goutte**	
Réservoir à café en grains :	280g	**Longueur du cable**	
Pression de la pompe :	15 bar	**Capacité trappe à mouture**	1 cuillère ou 6 grammes
Dimensions (H*l*P) :	38,5*29,5*39,5cm		

11 TRANSPORT

- Conservez l'emballage d'origine pour transporter l'appareil.
  Avant de transporter ou de basculer l'appareil, veillez a vider le collecteur de marc café, le réservoir à grains, la bouteille de liquide de nettoyage, le réservoir à eau et les bacs récolte-goutte afin d'éviter que l'eau ou le produit de nettoyage ou de détartrage se renverse.

Attention : En cas de chute de l'appareil hors de son emballage pendant le transport, il est souhaitable de le ramener dans un centre de Service Après-vente afin de le faire vérifier et d'éviter ainsi tout risque d'incendie ou tout danger lié à l'électricité.

12 ÉLIMINATION

- Le symbole présent sur l'appareil ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte de déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. En procédant correctement à la collecte séparée et à l'élimination de vos équipements en fin de vie, vous contribuerez à préserver les ressources naturelles et à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme. Pour obtenir de plus amples renseignements sur le lieu de collecte des déchets ou à votre revendeur.

Remarque : Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.